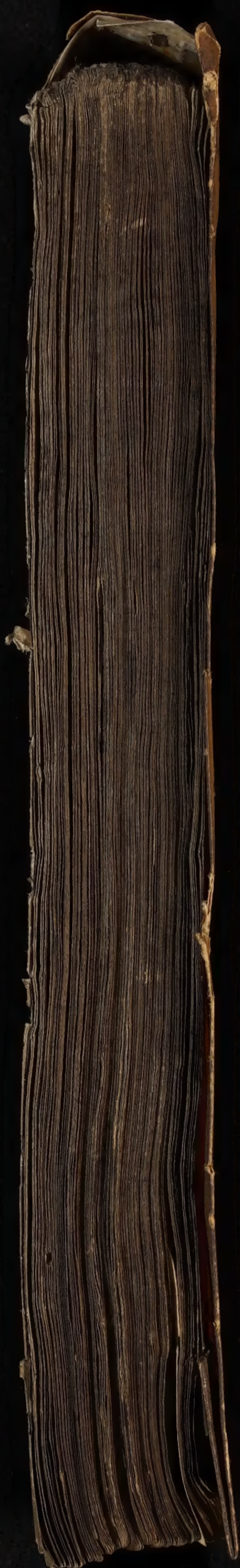
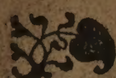

1530







 CLAVDII GALENI DE ALIMENTORVM FACVLTATIBVS LIBRI III

IOACHINO MARTINIO GANDAVO INTERPRETE.



PARISIIS
APVD SIMONEM COLINAEVM
1530.

LIBRI I. CAPITA.

LIB. II. CAPITA.

LIB. III. CAPITA.

LECTORI.



NOn te latet, cãdide lector, quàm multis in locis græcus Galeni codex, qui ex Aſulani officina prodijt, mutilus ſit, ac deprauatus. Vnicus autem hic nobis fuit: quam ob rem ſæpenumero aut addere quædam, aut lectionem immutare ſumus coacti. Hoc ſtellulis, ſed in præcipuis tantum: illud notarum iſtarum [ ] veluti ſepto ſignificamus: quanquam & vbi dictionem pro dictione repoſuimus, iiſdem notis nonnũquam vſi ſumus. Haud porrò neceſſarium fuerit ſingulorum hic rationem annotare, aut græci exemplaris errores corrigere. Nam quiuis per ſe ex codicum collatione facilè vtrunque præſtabit. Quædam, duntaxat de quibus aut meritò dubitari poſſit, aut quibus notas iam dictas non affiximus, hic indicabimus. Cap. de tritico, folio. 47. facie. 2. verſu. 34. græce τροφὰς οὐκ εὐχυμοτάτας legitur, id eſt, cibos non optimi ſucci. nos omiſſa negatione contrarium interpretati ſumus. Etenim caro ſuilla, & panes non optime vt Gal. pręcepit præparati ac cocti, quibus paulo pòſt exẽplis vtitur, inter cibos optimi ſucci numerantur: id quod ex libro etiam de euchymia perſpicuum eſt. locum ipſe inſpicias fo. 70. fa. 2. verſu. 2. & 5. Cap. de lente, fo. 51. fa. 1. ver. 38. ſenſus cum vero ex diametro pugnat. Proinde ſic græce legendum puto, διὸ τευτλοῦ μὲν ἧττον ὑπέρχεται, φακῆς δὲ διαχωρεῖται μᾶλλον. Cap. de lupino, fo. 51. fa. 1. ver. 42. nos ordinem lectionis immutauimus, melius ita ſenſum congruere, quòd Galeno familiarior eſſet, arbitrati. Tu ſi aliter cẽſes, ſuo loco ſingula repone. Cap. de dolichis, fo. 52. fa. 1. ver. vltimo, nos Theodorũ Gazam ſecuti pro ἐρημώδης, ἐρυσιβώδης legimus.

Fo. 59. fa. 1. ver. 4. pro μεσπίλων legimus ἀκύλων. ac ibidẽ ver. 5. ὁ μεμήκυλος, ἄκυλος. Fo. 65. fa. 2. ver. 21. gręce legitur, θερμότερον δὲ ἧπαρ &c. quæ oratio propter δὲ particulã mẽbrum alterũ, quod præcedat, deſiderare videtur. id quod ex veteri tralatione ſic reponendum puto, καὶ ποτὲ μὲν ὅλη ἡ κεφαλὴ ψυχροτέρα, θερμότερον δὲ τὸ ἧπαρ. Proinde & in noſtro codice fo. 89. fa. 2. verſu. 8. poſt frigidior, ſcribe, Nonnunquam item totum caput frigidius, iecur vero calidius. In alijs partibus eadem eſt ratio.

Vitiatam lectionem ſic corrige.

Folio.12.fa.1. pro furno,ſcribe clibano. Fo.24.fa.1.verſu.5.pro conſumitur,cõficitur. Fo.29.fa.1.ver.3.ꝑ ex ſole,velut ex ſole. Fo.34.fa.1.ver.9. pro ochrus,ochrum. Fo.38.ver.20.fa.1.pro vua,acinus. Ibidem fa.2.pro valuulæ,valuuli. Fo.49.fa.2.ver.1.pro immaturi,immaturus. Fo.53.fa.2.ver.10.pro cum noſtræ,ſcribe,cum quidam ex noſtra. Fo.74.fa.verſu.5.pro , ſuper prunas,ſcribe,in craticula. Fo.86.fa.1.ver.23.lege , natura ad ſucci bonitatem. Fo.91.fa.1.ver.9.ſcribe, concoctu facilior,& commeabilior. Fo.108.fa.1.ver.19.ſcribe,verius ei vt medicamento quàm vt cibo. Pro medicaminoſus lege vbiq; medicamentoſus.

CLAVDII GALENI DE ALIMENTORVM FACVLTATIBVS. LIBER I. IOACHINO Martinio Gandauo interprete, ad Iacobũ Sadoletũ Carpentoractẽ Episcopũ.



E ALIMENTORVM facultatibus & multi & percelebres medici cõscripsere, magna cura, præcipuoq; studio in hanc speculationem couersi. Nihil est enim omnium ferè quæ in medicina tradũtur, hac vna vtilius. Siquidẽ aliorũ præsidiorũ nõ passim nec quouis tẽpore est vsus: at sine alimẽtis ne viuere quidem neq; in secũda neq; aduersa valetudine possimus. Quare non iniuria pleriq; præstãtissimorum medicorum, quæ in illis sint vires, diligenter peruestigare summopere contenderunt. In his alij solam experientiam ad illarum notitiam nos perducere asseruerũt: alijs rationem quoq; vnà placuit adiungi: quemadmodum non defuerunt qui vel primas illi deferrẽt. Itaq; si vt inter Geometras & Arithmeticos, ita & inter eos qui de alimentis tractauerunt, omnium consensus consonantiaq; fuisset: haud erat sanè quod hanc nos denuo de ijsdem scribendi post tot ac tã eximios viros ꝓunciã molestiãq; subire-

Nota pulcherrima dub:

mus. Enimuero quũ mutuis dissensionibus inuicẽ sese suspectos reddiderint, (omnino enim fieri nequit vt omnes verũ attigerĩt) singillatim ab illis tradita, incorrupto iudicio diligẽter excutere atq; ęstimare fuerit operæpretium: quippe iniquũ cẽseatur vni præ alijs absq; demonstratione fidem adhibere. Quũ porro huius duo in genere sint principia (aut enim à sẽsu, aut ab euidẽti notione proficiscitur demõstratio omnis ac fides) & nos itidẽ ad p̃sentis cõmẽtationis collectionẽ aut altero horũ aut vtroq; vti erit necesse. Cęterũ quoniã ratione res disquirere ac iudicare nõ cuiuis prõptũ est & expeditũ, quũ & ingenij solertis hominẽ, & à puero in ijs quę animum exacuũt disciplinis exercitatũ tritũq; postulet: satius fore duximus ab experiẽtia auspicari, eoq; maxime, quòd bona pars medicorũ hac sola alimẽtorũ virtutes inuẽtas esse p̃hibuerĩt. Nã empiricos, qui omne studiũ operãq; in hoc cõferũt, vt ambitiosis cõtẽtionibus, quę ratione sũt explorata, oppugnẽt: fortasse quis despiciat. Verũ Diocle quid facias, qui tametsi professione dogmaticus, hęc ad Plistarchũ in primo de sanitate libro scripta reliquit. Qui omnia sapore
„ eodẽ, odore, caliditate, aut alio id genus prędita, vires
„ protinus easdẽ obtinere existimãt, haud rectè opinã
„ tur: quippe quũ multa à similibus eiusmodi dissimi
„ lia fieri, possit mõstrari. Nõ enim si quid aluũ aut vri
„ nã mouet, aut aliã quãlibet habet facultatẽ, ideo tale

» vnũquodq; esse, quod vel calidũ, vel frigidũ, vel salsũ
» sit, arbitrãdũ: quandoquidẽ nec dulcia, nec acria, nec
» salsa, nec cętera id genus paribus statim facultatibus
» dotata sunt, sed totã naturã eorũ omniũ quæ ab illis
» efficiũtur, causam esse existimãdũ est. Sic nimirum
» minimũ quis à veritatis via aberrauerit. Qui vero
» singulorũ causas, cur videlicet nutriãt, aut aluũ ducãt,
» aut vrinã prouocẽt, vel simile quid præstẽt, reddẽdas
» autumant, ignorare vidẽtur primũ quòd hęc inqui-
» rere haud frequenter ad vsum rerũ sit necessariũ: de-
» inde quòd multa certo quodã modo cũ arcanis na-
» turæ prĩcipijs amicitiã ac similitudinem habẽtia, ra-
» tionẽ de se efferri non admittãt. Ad hęc nõnũq̃ de-
» linquunt, cũ incognita, & incõfessa, neq; admodũ ve-
» risimilia sumẽtes, abunde causam se credũt assignas-
» se. Itaq; ratiocinatores istos, cũ suis causis, quas nusq̃
» nõ ingerunt atq; obtrudũt, missos faciamus. Pręstat
» enim quæ lõgo vsu excogitata cõpertaq; sũt, simpli-
» citer credere, ac admittẽtiũ seu cõsẽtaneorũ dũtaxat
» rationes perscrutari, dũ quod disquiritur, notius ac
» credibilius inde spes est emersurũ. Hęc est Dioclis
oratio, vnica experientia ciborum potestates, absq;
indicationibus, quæ cũ à * tẽperatura, tum a sapori-
bus sumũtur, cognitas esse arbitrãtis. Tertiæ porro
pręter has, quã à plãtarũ partibus mutuamur, ne ver
bo quidem meminit. Ea vero est quam Mnesitheus
vnà cũ reliquis vsurpauit, alias hinc radicibus, alias

caulibus,ceu folijs vtiq;,fructibus atq; seminibus,alias virtutes inesse demonstrans. Itaq; experiẽtiam vt aliorum multorũ magistram,ita & quæ facilè aut difficulter concoquantur, quæ stomachũ iuuent aut lędant, quæ aluum laxent aut sistant,docere, omnibus notum est,quibus vel mica superest intellectus. Cæterũ in ijs ipsis sæpe grauiterq; fallũtur qui citra discrimen rerũ faciãt periculũ:veluti in cõmentarijs de simplicium medicaminũ facultate, atq; in tertio de tẽperamentis ostensum est. Nec sanè qui vtrinq; cõmittuntur errores,multũ inter se dissident. Quapropter hoc loco ad plenũ viuũq;,vti illic,limitationes describere,quibus intentus singulorum quis facultates citra errorẽ possit deprehendere,haudquaq̃ mei est instituti,qui semel dũtaxat de quaq; re integram narrationẽ soleo cõtexere,non eadem diuersis cõmẽtarijs passim inculcare. Vt igitur vsitatũ mihi morem ne nũc quidem omittã, summã tantũmodo limitationũ illarũ seu definitionũ, idq; ea breuitate quã orationis patietur pspicuitas,sum cõplexurus. Incipiam autẽ ab eo quod Erasistrato minus recte scriptũ,vno omniũ ore iactitatur, melicratũ videlicet aluũ non cuiuis subducere,neq; lenticulam cohibere,sed esse qui præterq̃ quòd neutrũ experiuntur, in cõtrarium etiã incidant:nempe melicrato sistente aluum, lenticula laxante. Item aliquos inueniri qui bubulã minori negotio,q̃ saxatiles pisceis cõficiant.

Equidem ab iſtis ſemper ſoleo ſciſcitari (nam à po-ſtremis exordiar) qualinā tentante ſymptomate ſa-xatilium piſcium cruditatem arguerent, vtrum ex pondere quodam, quod inſtar plumbi, aut lapidis, aut luti, vētriculo incumbat (hoc nēpe modo quidā huiuſcemodi cruditatis ſenſum enūciant) an ex de-morſu ventrē palàm infeſtāte, an flatibus, an grauis deniꝗ eructationis ſenſu? Mox alij nidoroſū ſeu fu-midū ructare, alij mordicationē, nonnulli vtrunꝗ ſe percipere aiebāt. Horū igitur corporis habitū ſtatū ꝗ diligenter contēplatus, flauę bilis copiā in vētricu lo vel à praua quapiā temperie, vel peculiari cōſtitu-tione collectā deprehēdi. Peculiarē autē dico conſti-tutionē, quoniā hominibus quibuſdā bilis ex iecore ad inteſtina defluēs, in ventriculū regurgitat. Prauā vero tēperiem, quum calor quidā natura ipſis ineſt acris ac modax, & (vt quiſpiam dixerit) febriculo-ſus. Proinde par eſt vt iſti cibos difficiles concoctu, melius quàm faciles vincāt. Quod enim ex facili cō-coquitur, facilè item alteratur, & corrumpitur. Con-trà quæ concoctionis difficilis ſunt, difficulter quoꝗ tum alterantur, tum corrumpuntur. Hæc ergo lar-gioris melius, quàm moderati caloris ambitu ſeu commercio perficiuntur. Atque hac profecto ratio-ne euenit quoſdā bubulā leuius quàm ſaxatiles pi-ſceis conficere. Cur autem lenticula aluum pleriſꝗ moueat magis quàm ſupprimat, cauſa à nobis in cō

a.iij.

mentarijs de ſimpliciũ medicinarũ facultate demõ-
ſtrata eſt:habetq́ in hunc modum: Quẽadmodum
quædã a nobis compoſita,cõtraria facultate ſubſtã-
tiaq́ conſtant, ita & natura ipſa permulta quæ ſen-
ſui ſimplicia vidẽtur,cõmiſcuit. id quod in cibis nõ
paucis eſt videre. Etenim non ſola lenticula, ſed &
braſſica,atq́ adeò marina propemodũ omnia, qui-
bus teſta pro tegmine eſt, græcis oſtracoderma ap-
pellata,cõpoſitam ex pugnãtibus facultatibus natu
ram ſortita ſunt. Nam ſolidũ quodq́ corpus & tar-
di meatus eſt, & ventrẽ conſtringit: ſuccus vero illi
permiſtus, ad excretionẽ extimulat. Huius porro
rei à coctura manifeſtũ ſumi argumentũ poteſt. nã
aquã in qua dictorũ quodlibet fuit elixũ, aluum di-
luere,ipſum vero corpus ſiſtere experimur. Hinc il
lud eſt quod nõnulli dictitant,Si braſſicã leuiter co-
ctam, & vniuerſim ex lebete in vas oleum garumq́
cõtinens tranſfuſam ante alias dapes aſſumas: aluũ
ſubducet. At alij braſſicã quæ græcis diſephthos,id
eſt recocta nũcupatur,adventris retentionẽ hoc mo
do præparãt: Primo ſimul vt in aqua ebullijt, quic-
quid in lebete liquidi eſt,fũditus eximitur,mox pu-
ra feruente aqua infuſa ſecundo elixatur: vt ſi quid
propriæ humiditatis poſt priorẽ remãſit decoctio-
nẽ,in hac penitus exuat atq́ deponat. Cunctis enim
quæ in humido coquuntur,id vſuuenit,vt quiddam
ab eius facultate in ſe deriuẽt,ac de ſua viciſſim por

tiunculã aliquam impartiantur. Id quod in ijs quæ in iure aliquo elixamus, siue legumen, siue animantis particula, siue olus sumatur, quotidie licet experiri. Res nãq; elixa tã gustu quàm olfactu ipsius iusculi qualitatẽ ac naturã repræsẽtat, ceu ius itidẽ corporis quod in se elixũ est. Totius porro qui nũc nobis instituitur sermonis veritatẽ hoc pacto licebit explores. Lenticulã, aut brassicã, aut aliquod marinorũ quæ dixi animaliũ decoquito, postea decoctũ oleo garo pipereq; conditũ, cui libuerit propinato. Idẽ facito in brassica bis decoctionem perpessa. Nimirũ cernes iurulenti potione aluũ dilui, solido corpore cõstipari. Quare nõ est quod miremur si ab huiuscemodi cibis quum simul succus solidũq; corpus ingeritur, tormina & inflationes oriantur. Tũ enim quædã vtrinq; pugna excitatur, nẽpe solido resistẽte corpore, ac moram trahente: succo contrà celeriter ad exitum properante. Quod si mordicãs illud excernatur, cessãt symptomata. sin hæreat, tãtisper ventrẽ torqueri, & flatibus distẽdi erit necesse: quibus sola pugnantium expulsio finẽ imponet. Quare quum quibusdam aluus subductu facilis, quibusdam siccior, & difficilis sit, pro illius vtriq; natura, symptomatis quæ ab huiusmodi cibis fiunt, afficiẽtur: nempe modo succi, modo solidę partis facultati ventre succurrente. Duabus nanq; cõtrarijs simul commissis causis, vnam superare, alteram succum-

bere eſt neceſſe. Idipſum & a uẽtriculi affectibus accidit, non natiuis quidem illis, ſed occaſione quapiã ſubortis. Nũc enim pituitoſum in eo humorẽ, nunc bilioſum aceruari contingit. Ipſe item pituitoſus, iam acidus, iã ſalſus, iã dulcis eſt, quandoq; ſenſibilis prorſus qualitatis expers. Rurſum idẽ aut liquidus eſt, aut craſſus, aut glutinoſus, aut diſſipabilis. Et in bilis genere, aliud flauũ, aliud pallidũ cernitur: eſtq; in vtroq; multiplex pro maioris & minoris ratione diſcrimẽ: vt interim alias eius ſpecies prætercam quæ laborantibus iam corpuſculis ſuperuenire conſueuerũt. Ergo dictorum humorũ quilibet, ſiue ad excretionem, ſiue ad alui retẽtionem ſit accommodatus, poſtea quam ſolida ciborum memoratorum corpora ſuis cum ſuccis in ventrem peruenerunt, ijs quæ eiuſdẽ ſecum ſunt facultatis, ſuppetias fert: ijs quæ contrariæ, aduerſatur. Itaq; duas in genere cauſas ſupra recẽſuimus quam ob rem ijſdem ſumptis cibis diuerſi in ventriculo effectus ſequantur. Iam vero præter naturalem conſtitutionem, & liquidas ſolidaſq; τῶν ἐσθιομένων, hoc eſt eorũ quæ eduntur, parteis, tertia quoq; adinuenta eſt. Nec vero apud Græcos ſiue ἐσθιόμενα, ſiue ἐδεστὰ, ſiue τροφὰς dicas, quicq̃ intererit. Siquidem & ijs nominibus, nec minus etiam σιτία & βρώματα illi ea quibus veſcimur, appellant. Sic nanq; in volumine populariter

" graſſantiũ morborũ ſcripſit Hippocrates, τὰ βρώ-

» ματα. i. eſcas potuſq́ experiētia examinare oportet
» an ad æquale ſpatiū maneāt. Ac alio rurſus in loco,
» Exercitatio, σιτίον, hoc eſt, cibus, potus, ſomnus, ve-
» nus, omnia moderata. Itaq́ nominū (id quod iugi-
ter monemus) curam negligere, nec de eorum vſu, ſi quidem omnibus græcis ſint vſurpata, anxie torqueri oportet (quod de latinis quoq́ dictum accipi velim) ſed contrà rerum ipſarum cognitionē amplecti, ac gnauiter conſectari. Alimenta ergo citi tardive tranſitus eſſe comperiuntur, aliàs ob naturā à primordijs ingenitam, aliàs ob aduentitium ventriculi affectum, nonnunq̄ ob peculiarem aliquam propriamq́ eſculentorum ac poculentorum naturam: quandoquidem ex ijs ipſis quædam humida, quædā ſicca [durave] ſunt: ceu alia glutinoſa & tenacia, alia friabilia diuiduaq́. Nōnulla deniq́ acrimoniam in ſe habent, alia acorem, aut amaritudinem, aut dulcedinem, aut ſalſitatem, aut auſteritatem, aut acerbitatem, aut alias extra has medicas vires, eiuſdem cum ijs quæ purgantibus medicaminibus inſunt, generis. Siquidem atriplex, blitum, malua, cucurbita, quia glutinoſa & perhumida ſunt, alijs quæ talia non ſunt, celerius ſubſidunt: ijs potiſſimum qui ſumptis illis in ſolo leniter obambulant, ſenſim modiceq́ cedentia. Quippe concuſſione promptius, quàm ſi quietus ſedeas, delabuntur. Ad hoc genus pertinent mora, dulcia ceraſia, & ex-

vinis item quæ dulcia ſimul craſſaq; ſunt. Pepones quoq;, et quos melopepones vocãt, humiditatis glutiniſq; nomine ventri molliẽdo idonei ſunt. quãquã ijs quoq; mediocriter abſtergendi facultas conceſſa eſt, maximeq; peponibus: quam facilè, ſi ſordidã aliquam ijs partẽ confrices, perceperis. protinus nanq; cernes quicquid eſt ſordium extergeri. ideoq; inter ea quæ vrinã mouent, cõnumerãtur. Humidis autẽ aquoſiſq; corporibus & præcocia vocitata & perſica merẽtur aſſcribi: ac in totum quæcũq; nullam eximiam guſtu aut olfactu qualitatem præ ſe ferunt. Quæ, ſi quidem venter deiectioni ſit accõmodus, nõ ęgrè tranſeunt. Sin minus, hęrent & ipſa in ſupernis locis, nihil ad expulſionem conferentia. Etenim huiuſcemodi edulia mediũ quodãmodo inter aluum ſiſtentia, & aluum prouocãtia, locum ſortita, exiguũ quid in alteram partem afferunt momenti ſi in ventrem incidant nec ad excernendũ valde reſidem, nec ad diſtributionem procliuẽ ſeu vehemẽtem. Adeò hinc quoq; aluum aliquando retineri cõtingit. Atq; ipſum melicratum, ſiquando membratim celerius digeratur, nihil aluo ad excretionem conferet: quin imò cibis ſecum commiſtis ad digeſtionem prębibit. Contrà ſi diſtribui non anteuertat, excretionem nõ ſecus ac flaua bilis, acrimoniæ & mordacitatis ſuæ cauſa iritabit. Hoc ergo eſculentorũ ac poculentorũ genus dũtaxat mordicatione ſua ventris parteis ad

expulsionē iritat. Cęterum & latinos ventris, & græcos κοιλίας vocabulo inteſtina etiam comprehendere haud arbitror obſcurum. Hinc nempe hi προγάστορας & μεγαλοκόιλυς, nos item vētre prominulo, & vētricoſos homines illos eſſe dicimus, quibus inteſtina propēdere, magnoq; extare ſpatio cernimus. Sunt porro alia quædam ventri ſubducendo apposita, quę in ſe medicinales virtutes commiſtas obtinent, quales in ſcammonia, & colocynthide, quæ ſylueſtris eſt cucurbita, veratro, ac id genus alijs cōſpiciūtur. Horū enim natura cibo & medicina cōmiſta eſt, ceu ſi ipſe in ptiſanæ cremorē ſucci ſcāmonij paululū quid inijcias. Quippe ſenſum quidē ſic effugerit, ſua vero efficacia minime deliteſcet, ſed aluum palàm delaxabit. Atq; hoc quibuſdam Hippocrates inſinuaſſe
" videtur quū inquit, In cibo medicina. Alij nō id ſolum, ſed de illis quoq; accipi poſſe ſermonem voluerunt, quæ neq; alendi neq; purgandi corporis habēt poteſtatem. Hæc enim inquiunt nō modo vt cibos, verūetiam vt medicamēta noſtrum in corpus identidem agere, cum manifeſte id calfaciant, refrigerēt, ſiccent, atq; humectent: veluti dum horum nihil in homine efficiūt, ſed ipſum tantūmodo alunt, tū medicamenti nomen haudquaq̄ promereri. Sunt autē ſane q̄ pauca id genus edulia. Quotquot vero & quęcunq; tandem ea ſunt alimenti duntaxat rationem planè obtinentia, ſumentis corpus in qualitate non

immutabunt. Etenim quod refrigeratũ, calfactũ, humectatum aut ſiccatũ eſt, ſecundum qualitatẽ permutatũ dicimus. At quod ex cibo portionẽ aliquã in locũ reſolutæ ſubſtãtiæ ſibi ſuffecit, id ab illo duntaxat vt alimẽto iuuatur. Quãobrẽ quæ medij ſunt temperamenti, nulla eximia qualitate prædita, ea mere alimenta ſunt, non etiam medicamenta: ventremq; nec ſoluũt, nec retinent: ſtomacho nec robur nec languorem inducunt: ſicuti ſudores vrinãve nec prouocant, nec coërcẽt: nec aliam quãuis diſpoſitionem calidam, frigidã, humidã aut ſiccam animantis corpori conciliant: tale id prorſus aſſeruantia, quale acceperunt. Cæterũ hic finitio quędã mire vtilis exoritur, quæ ne ipſa quidẽ a Diocle poſita eſt, vt nec aliarum vlla quas hactenus recenſuimus. Siquidem hominis corpus, quum mediæ omnino tẽperaturę fuerit, per alimenta mediæ temperaturæ eo in ſtatu ſeruabitur. At ſi hoc frigidius, calidius, ſiccius aut humidius ſit, medij temperamenti cibum & potum perperã exhibueris. Quippe huiuſcemodi corpus quatenus ab exacte media tẽperie receſſit, in diuerſum ſtatum, idq; per pręſentis diſtẽperantiæ contraria, mutari poſtulat. Pari autem interuallo in vtraq; oppoſitione cõtraria vtrinq; à medio diſcedãt oportet: vt ſi tribus (verbi gratia) numeris à media cõſtitutione ad calidiorem corpus deflexit, totidem cibũ quoq; à media ad frigidiorem deflectere erit neceſſe.

Sin quatuor numeris illud ad humiditatem declinauit, totidem hunc tẽperato ſicciorem eſſe cõueniet. Atq; hinc ſanè permultos eſt inuenire qui de ijſdem cibis ex diametro pugnantia pronuncient. Nuper enim duos inter ſe concertantes ſpectauimus, quorum alter ſalubre, alter inſalubre eſſe mel affirmabat. Siquidem ex illato ſibi à melle affectu vterque coniectura vtebatur: nondum illud intelligentes, haud eandẽ initio omnibus mortalibus conceſſam eſſe naturam: nec, etiam ſi eſſet, immutabilem eam in ætatis decurſu, veluti nec in temporum ac locorũ variatione, tueri licere: vt ne in præſens pro exercitijs, vitæ ve inſtitutis, & victus ratione, natiuũ corporis habitum immutari poſſe cõmemorem. Continuo igitur eorũ qui de melle ita inter ſe diſceptabant, alter ætate ſenex, natura pituitoſus, vitæ inertis ignauæq; erat, ab omnibus munijs, atq; ijs etiam quæ balneum præcedunt exercitijs alienus. quas ipſas ob res mel ei apprimè cõueniebat. Alteri vero biliosa natura annos nato triginta, quotidianis negotijs moleſtijſq; diſtricto, non abs re celeriter mel in bilẽ cõuertebatur: ex quo plus illud obeſſe quàm prodeſſe iudicauit. Noui & ipſe quendam qui os vẽtriculi non recte ſibi habere quereretur. quod cũ ab aceruata in eo pituita prouenire, ex ipſius ſermone intellexiſſem, cõſului vt vnà cũ ſinapi betam & porrum voraret: quorum equidem ope inciſa pituita,

largiterq́ per aluum excreta, ab omnibus tẽtationibus est liberatus. Atenim idem aliàs ob acreis cibos cruditate & ventriculi morsu vexatus, sumpto rursus cum beta sinapi, non modo nõ leuabatur à mordicatione, verumetiam longe cruciabatur atrocius. Et ipse sanè admiratus quinam fieret vt ab ijs quæ antè summopere iuuissent, nunc grauius læderetur, ad me accessit causam rei sciscitaturus. Itaq́ homines rei medicæ imperitos in his falli minime est absurdũ. Verum medicis viris speculationes plerasq́ mire vtiles indistinctas & indeterminatas relinquẽtibus, quis est hominum qui ignoscendum putet? Etenim non simpliciter saxatiles pisceis permultis quidem faciles esse concoctu, à nonnullis tamen bubulam facilius confici dicẽdum est: sed vtrosq́ præcise discernere oportet. Sic vtiq́ & de melle non semel & absolute statuendũ, sed cui ętati, naturæ, tempori, regioni, vitæq́ rationi vtile aut noxium sit, addẽdum est, veluti quod calidis & siccis perquam repugnat, frigidis vero & humidis maiorem in modũ conducit, siue ea temperies sit ab ætate, siue natura, siue regione, siue anni tempore, seu vitæ cõditione. Itaq́ ad præsentem speculationem summe videtur necessarium, hominum pariter ac ciborũ temperamẽta consyderare. Atque hominum quidem qualia sint, & qua ratione dignoscere conueniat, in commentarijs quos de temperamẽtis inscripsimus, di-

ctum est:ceu vtiq; & de medicamētis in ijs qui de illorum facultate pertractant. In præsentia vero tempus exposcit vt alimētorum temperaturas exequamur, sicut in libro de victus ratione scriptū est, qui, vt nonnullis placet, Hippocratis est: vt alijs, Philistionis, aut Aristonis, aut Euryphontis, aut Philitæ: quorum nullus non inter antiquos habēdus. Initium vero ipsius secūdum quædam exemplaria hoc est, Vniuscuiusq; cibi ac potus vires tam eas quæ ab arte, quàm eas quæ à natura, sic oportet dignoscere. In alijs autem istud, Regionis cuiusq; situm ac naturam sic oportet dignoscere. Ergo quum seorsum commentariolus ille circunfertur, de victus ratione inscribitur, estq; secunda pars operis totius in tres diuisi. Cum vero totus codex tribus voluminibus constans, indiuisus inuenitur, de natura humana & victus ratione titulū præfert. Secundus igitur liber quo cibi recensentur, fortassis haud iniuria Hippocratis esse statuatur: sed primus in permultis ab hippocratica sententia recedit. Verū hęc ceu præter institutum obiterq; sint dicta. Quicunq; tandem ille memoratorum virorum author dicendus sit, is certe ad vniuersalem quandam methodum cibatus rationem referre voluisse videtur. Qui enim hordeū natura frigidum, & elixatione humidū esse scit, quique corporū temperaturas tam à natura comparatas, quàm per affectū quempiā accersitas pernouit,

is rite non tantum ſanis, verumetiam laborantibus hordeũ cibo exhibebit. Quin idem & cataplaſmate ex hordeacea farina percommode vtetur, qui & corporis & hordei temperamentum tenuerit. Nec vero ſatis fuerit principem maximeq; propriã vniuſcuiuſq; cibi temperiem nouiſſe, ſed, vt in libris de medicamẽtis monſtratum eſt, eas quoq; quæ ex hac oriuntur qualitates callere oportet. nec enim hę minorem illa vtilitatem præſtant. Quarum pleræq; in ſapore, niſi vtique omnes, quædam etiam in odore conſiſtunt. Quoniam enim vnũquodq; ex calido, frigido, humido & ſicco quodammodo temperatũ eſt; idcirco hoc dulce, illud amarum, ſalſum, acerbũ, auſterum, acreve apparet. ἅλυκον autem, quod ſalſum interpretamur, nihil aliud quàm quod græcis ἀπὸ τῆς ἅλμης, hoc eſt muria, ἅλμυρον dicitur, ſignificat. nam vtraque voce vna quædam res deſignatur. Item acerbi & auſteri cõmune genus eſt, quod græci ϛύφον, nos adſtringens vocamus. Cæterum in quarto libro de medicaminum ſimplicium facultate, de omni ſaporũ genere late fuſeq; diſſeruimus. Ac ſiquis quæ nunc tradimus, animo conſequi volet, omnino neceſſariũ eſt illũ prælegiſſe: ne quæ ſemel de ijs dicta ſunt, hic repetere cogamur. Ergo ciborũ quidã, vt pauloante memoratũ eſt, nullã inſignem guſtu aut odore qualitatẽ præ ſe ferunt: quos ἄποιους & ὑδατώδεις græci, id eſt qualitate vacantes

& aqueos nominant. quidam perquam manifesta cõstrictione, aut cõgenita dulcedine, aut acrimonia præditi sunt, sicut nonnulli quoq; salsiores aut palàm amari videntur. Quare perspicuum est eiusmodi eandem potestatẽ cum ijs obtinere medicamentis, quorum similitudinem sapore referunt. Cæterũ in commentarijs de medicamentis, causam explicauimus quãobrem adstringentia quædam diuersum ab alijs adstringẽtibus effectum sortita sint, vt aloë, æs vstum, atramẽtum sutorium, flos æris, squamaque, & chalcitis. Etenim cum in vnoquoq; istorum adstringenti facultati & substantiæ alia quæpiã admista sit, euenit vt opera quæ singillatim edunt, sint diuersa, perinde ac si malo cotoneo scãmoniam inseras: quod vtiq; interdum facimus. nam excauata interiore mali particula quæ semen tangit, cauum locum scãmonia impletum oblinimus, deinde malum ipsum assamus, atq; ita assum mandendũ offerimus. Quod nanq; hunc in modum præparatum est, absque stomachi subuersione aluum subducit. Quanuis enim facultas græcis cathartice appellata id est purgans, quam latini quidam ventrifluam seu aluiducam dicere tentauerunt, quæ malo per scammoniam acquisita est, in ipso exuperet: propria tamen [substantia] semper manet. Alioqui nec iucũdum nec adstringẽs nec vtile stomacho esset. Sic ergo cibaria quædam virtutem quampiam aut depur

Scamonia

gantem, aut aliud quippiã agere natam continent. Quãobrem saporum facultates suspectas minime esse oportet, quasi id præstare [non] queãt ad quod natura sunt comparatæ. Siquidem cuicunque qualitas inest adstringens, ipsa, quantum in se est, admota corpora colligit, stringit, ac refrigerat. Idem autẽ corpus nonnunquam aliquas sui parteis calfacientes, aliquas infrigidantes habere potest: velut in libris de simplici medicina ostensum est: ita scilicet eas permiscente natura, vt solẽt medici quidam frigido cuipiam pyrethrum aut piper interdum commiscere. Itaque hæc, vti diximus, in commentarijs de medicamẽtis amplissime pertractata, præsenti doctrinæ maiorem in modum cõducunt. Etenim particulatim cuiusque cibi cõfectionẽ ijs quibus ea præcognita meditataque fuerint, inuenire erit expeditũ. Proinde & nos quandoque teutlophacen à beta & lẽte commistis vocitatum edulium offerimus: atque ante nos Heraclides Tarentinus nõ tantum inculpata valetudine fruentibus, verumetiam malo aliquo affectis exhibebat. Principio ergo illi betarum copiam inijcimus: deinde cum volumus condire, aut salis plusculum, aut dulcem garũ. sic nempe aluum subducit efficacius. Sin hoc non destinasti, lentem excorticatã bis decoquito, aqua videlicet priore effusa, dein salis aut gari portiuncula addita, paucũ quid eorum quæ aluum morantur, inijcito, puta acetum,

ea mensura, vt gustum nõ offendat. Ita enim cibum pariter & medicinam confeceris, plerisq; diuturno alui profluuio vexatis non minus iucundam, quàm salutarem. Dixi porrò plerisque, non omnes complecti volens. Nam hic quoque limitationum est vsus, per quas diuturno ventris fluori obnoxiorum affectus possint inueniri. Omnino enim nullius rei vires experientia commode indagabis, nisi prius per rationem ad vnguem compertum habueris affectum cui applicatur quod exploras, siue id cibus, siue potio, siue medicina sit. Quippe talium cognitio est materia auxiliorum, non autem ipsorum auxiliorum cognitio. Quoniam vero nisi exacte rerum quibus vtimur, vires calleamus, illarum ope egentibus succurrere haud valebimus: necesse est vt alibi de medicaminum, ita hoc quoque loco de alimentorum facultatibus disserere. Harum porrò cognitio longo tempore cum ex certa definitaq; experientia, tum ex odorum saporumq; naturis quæ examinatis rebus insunt, ad hæc, consistentia quam & glutinosam [aut friabilem] & laxam aut densam, & leuem aut grauem esse cõtingit, vix demum rite percipitur ac consummatur. Adeò enim hæc omnia ad illarum inuentionem expediunt, vt si in peregrinam delatus regionem, esculenti quid nunquam prius tibi conspecti offenderis, permultas sis occasiones habiturus ad eius pernoscendam facul-

tatem. Cæterum quæ Mnesitheus de radicibus, caulibus, folijs, fructibus, seminibusq́ prodidit, nõ vsq adeó certa firmáque sunt, si præcisa & determinata experientia ipsa iudices: quod ex ijs quæ sequentur, fiet manifestum. Quippe de vnoquoq edulio proprium sermonem statui contexere, etiam si prolixior is interim sit futurus. Denuo nanq alio tractatu, breuiore quidem illo, sed qui in arte consummatis erit peridoneus, omnia complecti poterimus: quandoquidem exercitatio quæ per diffusam enarrationem, & solidas traditiones præceptorum excolitur, sola nos effingere artifices valet: ideoq́ non inscite illud mihi vulgo ferri videtur, Optimam esse doctrinam quæ viua voce hauritur, non autem quenquam ex libro nauclerum, aut militiæ ducem euadere, aut alterius artis magisterium seu professionem adipisci. In hoc nanq comparati sunt libri, vt eorum quæ antè didicimus, monumenta & commentarios habeamus, nõ vt rudes & ignari per illos ad viuum perfecteq edoceantur: nisi qui velint, & hi præceptoribus destituti, ijs quę luculente & recto ordine tradita sunt (qui nobis scribendi mos est) diligenter incumbere. Hi nanq ex priuato suo studio, præsertim si eadem relegere identidem nõ grauentur, fructum non pœnitendum sunt percepturi.

DE TRITICO.

Haud iniuria pleriq; medicorum præſentem doctrinam à tritico auſpicati videntur: quandoquidem cum apud Græcos omneis, tum etiam Barbaros complures ſemen hoc & frequentiſſime & ſumma cum vtilitate vſurpatur. Inter cætera autem laudatiſſimum eſt cui prædenſa confertáque vndique eſt ſubſtantia, vt dentibus vix queat confringi. Id enim exigua mole corpus valentiſſime nutrit. diuerſum ab hoc facilè dentibus frãgitur: fractumq;, rarum & ſubinane apparet, nec ex magna mole magnã alimoniam præſtat. Quòd ſi vtriuſque parem modum libeat pendere, denſum multo maiore ex parte propendere cernes. Eſt itidem & colore id quàm laxum magis flauo. Cæterum horum naturam non ſimpliciter decet explorare, quod foris & ſuperficiè tenus extat duntaxat contuendo: ſed diffringere quoq; & cõmanducare oportet. Etenim ſæpenumero quod foris ſubflauum denſumq; apparet, intus rarum, laxum, albidumq; conſpicitur: quod vtiq; plurimum & furfuris habet: ſicq; poſteaquam molitum eſt, tenuiſſima farina cribro ſuccreta, reliquum in panes quos Græci pityrias nominant, id eſt furfuraceos, conuertas, infirmum præſtare alimentum, & ventrem excrementis implere eos comperies: ac proinde facilè per inteſtina deſcendere: tametſi ad celeriorẽ tranſitum

Bonu triticu quale sit

panis furfuraceus

panes nitidi

furfuris absterſoria facultas ſuo iure iuuabit, vtpo-
te ſtimulatis ab ea ad excretionem inteſtinis. Iis
contrarij panes omni ex parte puri nitidiq́ue ſunt,
plurimum ponderis exigua mole eleuantes. Inter
omnes vero hi tardiſſime deijciuntur. Quinetiam
eorum maſſam glutinoſam admodum eſt videre,
adeóque tenacem, vt quàm longiſſime indiuulſa
trahi poſſit. quod glutinoſis corporibus proprium
eſt. Quapropter hos ampliore fermento ſaturare,
omniúmque maxime ſubigere par eſt: nec illico
poſt inditum fermentum & ſubactionem coqui
debent. Furfuraceis vero paucum fermentum,
leuis elaboratio, breuéque interuallum ſufficit.
Coquuntur item prolixius puri, citius furfuracei.
Cæterum medij inter mundiſſimos, & ſordidiſſi-
mos panes, longe latéque pro minoris maioriſq́ue
ratione inter ſe diſcrepant. Alij nanque mundi,
alij ſordidi & nominantur, & reuera ſunt. Præter
hos tamen aliud eſt panis genus planè in his me-
dium, Græci nunc autopyrum, antiqui medici ſyn-
comiſtum appellarunt. atque hunc quidem ex con-
fuſanea farina furfure à candido neutiquam cre-
to conflari, græcæ voces perſpicue ſignificant. αὐ-
τόπυρος enim dicitur, quoniam ὅλος αὐτὸς ὁ πυρὸς, id
eſt totum ipſum triticum nulla ſui parte adempta
in panificium cedit. συγκόμιστος autem, quoniam in
eum συγκομίζεται, hoc eſt conuehitur ſeu confertur

ſimul furfur, vtriculi, & ſimila. Verum & inter iſtos ipſos qui ad vnguē medij inter furfuraceos & quàm nitidiſſimos panes eſſe videntur, non mediocre eſt pro varia tritici natura diſcrimen. Etenim ex denſo prægrauique ſemine panis præſtantior, ex ſtolido leuiq; deterior fit. Ac panis quidem ſynceriſſimus cum à Romanis, tum ab omnibus ferè qui illorum ſubiacent imperio, ſiligineus vocitatur. Huic proximus ſimilaceus, qui græce ab antiquo nomine ſemidalis dictus eſt ſemidalitis. nā ſilignis, quæ latina inflexione ſiligo dicitur, græca vox non eſt: at nec apud illos alia habetur. Inter panes igitur ſummum alimentum præſtat ſiligineus, mox ſimilaceus, tertio medioque loco is quem Autopyrum græce vocari diximus. Quartus ab his eſt ſordidus. Poſtremus furfuraceus, qui inter omnes imbecillimus eſt, & quàm citiſſime per aluum deſcendit. Panes autem ad concoctionem appoſitiſſimi ſunt qui plurimum fermentati & approbe elaborati, in furno igne moderato percoquuntur. Nam profuſior ignis primo ſtatim occurſu adurens exteriorem ſuperficiem in teſtæ modum indurat, ex quo vtrobique ineptum prauumque panem fieri contingit, vtpote qui cruda incoctaque interiora habeat, ambuſta obarida & cruſtacea exteriora. Ignis vero iuſto minoris vis in totum panē nequit penetrare, ideoque illū nō percoquit, ſed relinquit

crudiorem,maximeque intimas partes. Qui autem longiore ſpatio vndiq; ęquabiliter peraſſatur, hic & probiſſime in ventriculo concoquetur,atq; ad ſequẽtes functiones erit accommodatiſſimus. Contrà is deterrimus panis cenſendus, cui nihil comprehẽſorum inhæret. Equidem quum iam fines probitatis & prauitatis in panibus ſtatuerimus, nulli poſthac vel nobis tacẽtibus difficile fuerit intelligere quoſdã eſſe aut optimis aut deterrimis vicinos,quoſdã porrò ab illis ſemotos,alioſque nonnullos in horũ amborum confinio collocari. Itaq; quemadmodũ ſupra de melle admonuimus nõ ſimpliciter pronunciãdũ eſſe id ſanitati vel conferre vel officere, ſed pituitoſæ quidẽ naturę,hoc eſt iuſto humidiori & frigidiori,ac vtriq; etiam ſeorſum,hoc eſt vel frigidiori dũtaxat abſq; multa humiditate, vel humidiori abſq; exceſſu frigiditatis diximus cõuenire,calidis autẽ naturis, ac in his multo magis calidis & ſiccis,aduerſari: ita nũc quoq; cenſemus, panes nõ exquiſite coctos, nec valde fermẽtatos athletæ [iuueniq;] ex vſu eſſe, priuato autem ſeniq; homini apprime in furno coctos, & abũde fermentatos. At qui omnino fermẽto caret, nemini prorſus is erit accõmodus. Quòd ſi caſeus inſuper addatur,ceu rura noſtra feſtis diebus facere cõſuerũt, quẽ azymũ nũcupãt,præſto quibuſuis etiã robuſtiſſimi corporis noxa erit, quales ſunt meſſorum ac foſſorum præſtãtiſſimi quiq;. Ab his

Mel pituitosos iuuare

nanque panes non fermentatos facilius quam à grauibus athletis confici videas, ceu vtique bubulã & hircinam carnẽ. Quorsũ enim ouillæ aut caprinę post has attinet meminisse? In Alexãdria asinina quoque vescuntur. Atque adeò sũt qui à camelina nõ abhorreãt. Ad horum porrò concoctionẽ tum consuetudo, tũ vero etiam parcior assumptio conducit, ac denique ipsa totius corporis inanitio, quæ illis supuenire solet qui de mane ad vesperam vsque in statis negotijs desudarunt. Nam vacuæ venę nõ tantum semicoctũ succũ, verũetiam omnino rudem & incoctum ventriculo nonnunquam præripiunt cum à cibo statim laboratur. Qua de causa grauissimis quoque illi morbis tandem corripiuntur, raroque ad iustã perueniunt senectutẽ. Atque hæc vulgus ignorans, beatos illos de corporis robore prædicat, cũ ea & esse & concoquere cernũt, quæ nemo nostrũ ne deuorare quidem possit, nedũ concoquere. Enimuero & graues altique somni, qui defatigatos arctius solent complecti, quum concoctionem ipsam mirifice iuuent, multũ afferunt momenti ne à prauis edulijs dãnum accipiant. Quippe si plures ex ordine noctes peruigilare eos cogas, illico morbum incurrẽt. Illis igitur vnicum hoc ad prauos cibos peruincendos datũ est. Athletę autem vt crassos lentosque, optimi certe succi cibos comedunt, qui quidem in ipsis graues censentur: quo nomine palęstritę potissimũ accipiebãtur, nũc vero & pãcra-

Labor à cibo nocet

Nota de rusticis

tiastæ & pugiles. Quoniã enim omnes illorum apparatus certamina spectant, ijsq; solis destinantur, in quibus totos aliquando dies aut luctandũ, aut pãcratia sunt obeũda: idcirco cibaria quæ nec corruptibilia, nec euaporabilia facilè sint, expostulãt. huiusce modi vero sunt crassa & glutinosa, qualis in primis est suilla caro, & panes in eum quem diximus modũ præparati, quibus legitimi duntaxat athletæ vescũtur. Siquidem priuatus quispiam, nec exercitijs deditus si in eius cibi vsu diuersetur, aliquem redũdantiæ morbũ, græci plethoricũ vocant, celerrime sit incursurus: vti sanè qui exercitijs assuetus est homo, si olusculis & ptisanæ cremore tãtum victitet, vniuersum corpus protinus corrumpet & exhauriet. Succus porrò ex panibus illis redũdans quibus athletas pasci dicebã, si quis nostrũ de vulgo illos esitet, crassus gelidusq; erit, qualẽ proprie crudũ nominare cõsueuimus. Quanquam est sanè pituitosus quoque humor & crudus & gelidus, verũtamẽ haud crassus, vt qui humiditate multa & flatulẽto spiritu sit refertus. Crudus autẽ humor proprie appellatus talis est quale sedimẽtũ in vrinis, puri quãdoq; adsimilis: sed pus & graueolens & glutinosũ est: crudus vero succus crassitie & colore illi duntaxat similis, & odoris grauitate caret, & lentore. Nec vero in febribus tantummodo quæ ex crudorum humorum copia generãtur, tale quid, quale dicebam in vrinis subsidit, sed

per ſanitatem etiam in ijs qui laboribus inediáque diuexati, duros difficiléſq; cibos ingeſſerunt. Ac de alijs quidem aliàs. Nunc quoniã de panibus primo ſtatuimus dicere, prædictis hæc item adnectamus. Eorum laudatiſſimi ſunt qui in clibano coquuntur: Gręci clibanitas, Romani textuaceos nominant: ad eum quem præſcripſi modum & cocti, & ad ipſam coctionem adornati. Proximi ſunt qui hipnitæ, id eſt furnacei nuncupãtur, eodem videlicet modo inſtructi: hoc tamẽ clibanitis inferiores, quòd intima ijs pars non æque percoquatur. At qui in craticula, aut feruidis cineribus, aut foci tegula, quos inde focaceos vocant, furni loco aſſantur: noxij planè ſunt, inæqualiter attemperati. exuſta nanq; ſuperficie, intimæ partes crudæ relinquũtur. Subcinericij autem vocati, quoniã cineribus tecti aſſantur, ab illis ipſis neſcio quid noxę contrahunt: quapropter omnium tantũ non deterrimi cẽſentur, quod quidem ad coquendi attinet rationẽ, alijs nimirum omnibus pari modo ſe habentibus. Haud aliter enim quæcunq; iam diximus, accipienda ſunt, quàm vt in illis duntaxat quæ adinuicẽ cõparãtur, diuerſitas mutatióve eſſe intelligatur. Si qua vero nõ ſimpliciter, ſed pluribus inter ſe modis differentia cõponuntur: quę de vnoquoq; membratim & ſeorſum diximus, ea inciſim aceruatímq; vniuerſa cõtinebunt. Itaq; de panis generibus ac differentia abunde tractatum eſt.

DE BELLARIIS AC PLACENTIS.

DE bellarijs autem quæ triticea farina constant, dicere nunc fuerit opportunũ. Ergo quæ ab Atticis ταγηνίται, à nobis Asiaticis τηγανίται appellantur, ex solo fiunt oleo. Principio nanque in sartaginem, vnde & illis nomen, oleum solum funditur, luculento igne substructo, ne fumus contingat: eique feruefacto triticea inijcitur farina, multa aqua consperſa. hæc vero mox cocta, cum oleo ipso, quasi mollis caseus in calatho concretus, coit ac conspissatur. Tum autem coci superiorem eius superficiem, deorsum, vt patellam tangat, vertunt: cúmque hæc pars satis cocta apparet, sursum agunt, sic vt exstet: ac denuo cum id quod modo inferius fuit, concretũ est, versant: bis scilicet aut ter id factitãtes, donec strues tota æqualiter vndique cocta videatur. Ex quo perspicuum est, cibum hunc crassum crudúmque succum gignere, & ventrem constringere. quapropter & à quibusdam mel admiscetur. Sunt qui marinum quoque salem. Sed is tum inter placentæ genera seu species, siue alio quouis modo loqui libeat, censebitur, velut aliæ quædam placẽtarum species, quas leui manu ac perfunctorie rustici, & ex vrbanis pauperrimi quique instituunt. Itaque bellaria quæcunque in furno citra fermentum coquũtur, atque mox quàm extracta sunt, in mel calidum, vt per omnia id imbibant, præcipitantur, sunt

& ipsa quoddam placentæ genus: ceu adeò omnia quæ cum melle ex itrijs desinguntur.

DE ITRIIS, SEV LIBIS.


Triorum duplex est genus. Præstantius rhyemata, deterius lagana Græci appellãt. Quæcunque ex his ac similagine componũtur, praui succi sunt, & tarde cõmeant: iecoris meatus, per quos defertur alimentum, obstruere, lienem imbecillem adaugere solita, calculósque in renibus gignere. Sed valenter satis alunt, modo cõcoqui, & in sanguinẽ probè conuerti queant. Quæ quum melle parãtur, mistã acquirũt facultatẽ: nempe quum mel ipsum tenui humore constet, admotáque sibi omnia possit extenuare. Quamobrem itria quæcunque copioso melle in ipso apparatu saturantur, diutiúsque decocta sunt, merito & citatius descẽdunt, & ex tenui crassóque mistum humorẽ procreant. iecori vero, renibus, & lieni, recte vtique habẽtibus, magis quàm ea quæ melle carẽt, cõducũt. Quòd si obstructionis, aut inflãmationis, duritiæ've qui scirrus dicitur, rudimenta apparuerint: nequaquam alijs minus, sed quandoque etiam grauius oberunt: & multo omniũ maxime, quorũ glutinosa admodum fuerit farina. Succus nanque ex ijs proueniens, non modo retentus præ crassitudine prorsum ire vetatur, verumetiã angustis vasorũ osculis seu finibus penitus infarctus

Rhiemata
Lagana

tenacitate vix dissolubili cōcluditur, ac adhęrescit. & grauitatē vtiq; laborantes ex viscere ita læso persentiscūt: cui extenuāte cibatu potioneq; succurrimus. Alibi porrò de tenuatoria victus ratione vnico libello tractatū à nobis est. Quanquā nec thorax nec pulmo ab huiuscemodi epulis offenduntur. Verum de edulijs crassum ac glutinosum succum generantibus alio loco rursum disseremus. Cæterū præsens sermo alia quoq; hactenus relata vt memoria complectaris exposcit, & maxime omniū, quæcunq; de ipsis panibus eorumq; facultate audiuisti: quoniā nunquam illis nō vtimur. Et nihil sanè fuerit incōmodi, summatim, quæ dicta de ijs sūt, perstringere. Itaq; panis cui fermēti salisq; plurimum inditū est, quiq; à pistore antequam fingatur & coquatur, permultū subigitur, inq; clibano moderate calido assatur, vti supra præcepimus: is demū ad hominis neq; iuuenis neq; exercitijs dediti sanitatē apprimè conducit. Modum vero fermēti ac salis gustu iudicato. quod nanque in largiori horum mistura offenderit, prauum. Intra ergo insuauitatē, dūtaxat quæ gustu percipiatur, illorum mensuram augere conueniet.

DE PANE ELOTO.



Vi eluendi panis rationē excogitarūt, imbecillioris sanè nutrimēti cibum, sed eum ipsum quantū licet maxime ab obstruēdi noxa immunem inuenerūt. Siquidem quàm mini-

mum habet hic panis crassitatis glutinisq;, vt qui ex terrestri ac graui aëreus leuisque sit factus. Eius porrò leuitatem cum in statera, si pendas, tum quòd in aqua non submergatur, sed instar suberis supernatet, facile est conspicere. Cæterum eduliũ quod nostra rura ampla triticeę farinæ portione cũ lacte decocta crebro parant, scire licet ipsum quoq; in eorũ numero quæ infarctu obstruũt, habendũ. Huiuscemodi ergo cibi omnes vt, & probi succi, & alibiles sunt, ita assiduò vtentibus nocent, in iecore obstructionẽ, ac in renibus calculos pariẽdo. siquidẽ crudo humore glutinosũ simul adepto, siquãdo renales vię natura angustiores aliqbus cõtigerit, crassissimũ quodq; & maxime glutinosũ in illis hęrens trahẽsq; tophũ seu porũ facilè ingenerat, qualẽ in caldarijs vasculis coalescere, & spõte nascẽtiũ aquarũ saxis adnasci sæpenumero videmus. Quinetiã renũ ipsorũ tẽperatura cũ veluti igneus & acris eorũ fuerit calor, huic malo plurimũ solet adijcere. In hoc itẽ genere sũt & pori illi quibus articularij discruciãtur. Quicquid enim nostro in corpore redundat, semper ad parteis confluit maxime imbecilles: in quibus aliquem tãdem affectum pro sua natura exsuscitat. Cæterũ de vniuerso crassi succi vsu ac natura, in sermone de lacte rursum agemus, ceu vtique cum de incrassantibus edulijs mẽtio inciderit: quandoquidem & alia quædam huiusce sunt facultatis.

panis [illegible] supernatat

Cibi obstructione iecinoris [illegible] et renum calculos [illegible]

Causa efficiens lapidis.

DE ALICA.

TRiticei valentiſſimiq́; generis eſt alica, glutinoſo ſucco prędita, ſiue in aqua dũtaxat coctam cum mulſo aut dulci vino aut etiam auſtero ſumas, (nam ſuo quodque tempore vſui accommodatur) ſiue ex oleo ſaleq́; conditã. Nonnunq̃ & acetũ illi inijcitur. Atque præparatam hanc alicam ſeu chondrum medici ptiſanæ confectionem fuiſſe dictitant: quidam chõdri ptiſanam, nutritum ea laborantem referentes. Veterum nonnulli, veluti Diocles & Philotimus, ptiſanam triticeam alicam hoc modo inſtructã appellitãt. Quapropter eius nomẽ apud antiquos perrarũ eſt, quẽadmodũ & ſitanium, quod trimeſtre triticũ appellamus. cõmuni enĩ nomenclatura triticũ ipſũ nominãt. Dictũ porrò eſt in libro Hippocratis de victus ratione, panes ex alica abunde nutrire, ſed tardius excerni: præterea ſimilaginem & alicam coctam valentiſſimi eſſe cibi. Verùm multus horum vſus fugiendus eſt, iiſq́; maxime quibus iecur facilè obſtruitur, aut renes calculis gignẽdis ſunt appoſiti. Cæterum diligentiſſime dum ex alica elota ſorbitiones parãtur, animaduertere oportet. Hic nanque eius eſt ſuccus aquæ commiſtus, qui cũ prolixius decoqui poſtulet, cocis ſubinde, quaſi ſatis coctus ſit, ſolet imponere. atqui nõ exiguum hinc ægrotis, quibus ſcilicet parãt, dãnum conciliatur. Ocius enim, cum glutinoſus ſit, coit, ac

densatur. Conueniet ergo admista multa aqua super prunas decoquere, subinde peragitando, donec exacte coctus videatur. tunc vero & sal erit adijciendus. oleũ si protinus ab initio infundatur, nihil fuerit incommodi. Sed hæc obiter, & in trãscursu sint dicta, magis ad medendi rationẽ, quàm ad præsens negotium spectantia. Qui autem per sanitatem ob vehementem ventris mordicationem siue à biliosi humoris copia, siue aliunde profectam, sorbitione egent, ijs alicam affatim coctam, quoad teneram flaccitatem adepta colliquescat, deinde conditam & colatam, vt ptisanę colatitio cremori persimilis sit, sorbẽdam exhibeto. Eadẽ elotę alicæ cõdiẽdę ratio est.

Modus decoquendi Alicam.

Quibus conueniat Alicæ exhibitio

DE TRITICO IN AQVA ELIXO.

SI nõ ipse aliquando triticũ in aqua elixũ comedissem, nũquã aliquem eius in cibo vsum esse sperassẽ. Etenim nec fame grassante ad hũc vtẽdi modum quis facilè cõfugiat, cum suppetente quidem tritico panẽ eadem opera formare liceat. In cœnis vero sicut elixum frictum ve cicer, aut alia quædam semina similiter parata pro bellarijs quæ vocant, sumimus: ita triticum elixum à nemine vsurpatur. Quibus de causis elixũ triticum nũquam sanè esitari credidissem. Atenim ipse ego cum semel in rus procul ab vrbe dissitum cũ duobus meis ęqualibus peruenissem, offenso iam cœnasse rusticos, meliorum penuria id ingerere fui

coactus. Etenim quędam ex mulieribus quas tũ panis defectu operi pistorio accinctas deprehẽdimus, ingressis nobis cõfestim triticum in ollam coniectũ cœpit decoquere: postq; mediocriter id sale condiẽs ad edendum nos inuitare: & nobis profecto, vtpote ex itineris labore famelicis, minime id tum recusandum videbatur. proinde auide affatimq; id esitauimus. Verum à cœna grauitatem in ventre ad instar incumbentis luti cœpimus sentire: postridieq; toto die crudi cibũ fastidientes languebamus, adeo vt nihil omnino possemus assumere. Præterea flatulento spiritu plenis caput dolebat: oculique ceu per nebulam cernentibus caligabant. Nihil enim per aluũ adhuc secesserat, quod vnicum cruditatis remediũ esse consueuit. Rogabam ergo rusticos num & ipsi aliquando elixum triticum edissent, ac quonam pacto ab illo affecti essent. Illi vero & esitasse frequẽter, eadem qua nos necessitate compulsos se aiebãt, graueque & contumax edulium huiusmodi triticum comperisse. quanquam sane id facilè vel citra experimentũ colligi poterat. Quando enim & ipsius farina comesa, vt antè retulimus, concoctioni rebellis est, nisi per salem, fermẽtum, cõspersionẽ, tritationẽ furnũque edometur ac perficiatur: quis hinc non intelligat rude & illaboratũ triticũ firmissimũ ac pertinacissimũ esse? Verũtamẽ hoc modo ingestũ præclaras habet vires, si quidẽ cõcoquatur: & valenti nu

Cruditatis unicu Remedium

trimēto insigne vescētiū corporibus robur cōciliat. Triticum corporis robur adauget

DE AMYLO.



Mylū ex tritico conficitur, æquādi ac leuigādi exasperatas partes vim obtinēs, quę communis est omni substantiæ siccę consistentia, constrictionis, acrimoniæ, atque alterius cuiusuis manifestæ facultatis exorti: quam ipsam non temere ἄποιαν, id est qualitate carentem, vt ad sensum, nuncupant: qualis inter humidas substantias aqua censetur. Cæterum amylum similem cum elotis panibus habet facultatem, duntaxat illis in alendo tenuius. Nec vero calfacere potest, vti nec eloti illi: quod alijs tamen panibus est cōcessum. Nā cū tritico in aqua elixo ne conferendum quidem videatur: cum palàm id excalfaciat, & eximie, dū cōcoqui possit (quod illi vtique perdifficile est) nutriat: quemadmodum antè declarauimus.

DE HORDEO.



Oc item semen in frequēti apud mortales vsu habetur, diuersæ à tritico facultatis. siquidem illo palam calfaciente, hoc adeo nō calfacit, ceu quædā in calidi frigidique medio cōstituta, vti amylū, & elotus panis, vt etiā frigerare aliqua ex parte, quocūque modo paretur, appareat, siue inde panem fingere, siue ptisanā coquere, siue polētā instituere libeat. Recedit pręterea humoris specie à tritici natura hordeū. nā ex succis quos vtrūque semen

edere natum eſt:qui quidem è tritico in nobis proue nit,craſſus glutinoſuſq; eſt:qui ab hordeo, tenuis,ac nonnihil abſtergens. Nulla igitur apparandi ratione hordeum vnquam calfacit, ſed varie pro modo præparationis nunc humectat, nunc deſiccat. Etenim manifeſte cernimus polētam ex toſto hordeo factam ſiccare,ptiſanā cōtrà humefacere, ſi quidē rite fuerit inſtructa, hoc eſt,in ebullitione quàm ampliſſime intumuerit,ac demū igne lento diu, donec affatim in cremorem profudet,percoquatur. Cū porrò perfecte intumuit,acetum ei admiſcetur: exquiſite vero decoctæ ſub edēdi tēpus friamentū ſalis ſuperinijciendū. Oleum ſi ab initio ſtatim addas, nulla ex parte cocturam vitiaueris. Præter hæc nihil debet admiſceri,niſi velis anethi aut porri pauxillū, idq; protinus ab initio. Verū ineptiſſime à cocis omnibus eam parari video. In mortario nanque crudam tundentes citra ignem diſſoluūt. Sunt qui amylum addant,quò à coctura ſcilicet in ſuccum abunde contabuiſſe videatur. Hæc ergo concoctioni admodum renitens, flatus quàm plurimos meritò excitat. Sed nos quæ ad rectam præparationem deſiderantur, adijciamus. Crudam ptiſanā aliquādiu pręmaceratā aqua in mortario manibus terere cōueniet aſpera quapiā re, veluti ſparto vnde iumentis ſoleæ nectūtur. vſq; eò autē id faciendum, dū ambiēs cortex deteratur. is enim,quo veſtitur ceu tenui tunica,

non totus inter pinſendum decutitur. Quapropter & præmacerari, & in mortario tundi debet. Quod ſi nõ quicquid eſt aceris deglubatur, elixa ptiſana citra vllum aliud damnum magis abſtergebit. Longe peſſima eſt ptiſanæ confectio cum à cocis cruda in mortario ex aqua tunditur, deinde pauliſper coctæ ſapa, quã græci hepſema & ſireũ vocant, inijcitur, ceu à nonnullis mel quoq; & cuminũ: quæ cinnus verius quàm ptiſana dici meretur. At quæ ꝓbè parata fuerit, vtilitates ab Hippocrate enarratas & ſanis & ægris corporibus præſtabit. ſiquidẽ lentitia eius, vt inquit, leuis, continua, iucunda, lubrica, modice flaccideq; humecta, ſitim arcet: ablutioni, ſi ea quoq; requiratur, peridonea eſt: adſtrictione caret: turbã, dũ coquitur, nõ excitat malã. deniq; in vẽtre nõ exturgeſcit. ſiquidẽ inter coquendũ in q̃ maximam potuit molẽ protumuit. Hæc nobis in præſentia de ptiſanæ facultate indicaſſe ſuffecerit, non medẽdi rationem tradentibus, ſed alimentorum duntaxat vires. quanquã in ſermonis tranſcurſu carptim illorũ aliquem quoq; vſum nonnunquam attingemus.

DE HORDEACEIS PANIBVS.

NVnc ad hordeaceos panes trãſire fuerit opportunũ, qui haud aliter ſanè ac triticei paſſim parãtur: ſunt tamẽ nõ modo illis, verũ etiã olyrinis, & multo magis ipſis typhinis macriores, ac aridiores, nihil in ſe glutinoſi, vt illi, habẽtes.

Ex quo clarum est exiguam ex eis alimoniã in corpus cõcedere, præcipueq; si ex vili hordeo fiãt, quod Hippocrates ne ptisana quidem dignũ cẽsuit. dum enim coquitur, copioso succo non exuberat. Laudatissimũ est quod vbi pinsitũ est, cãdidũ apparet, próque hordei captu densum ac põderosum. Item plenum, confertum, ac foris vndequaq; tensum, rugoso casso ac gracili præfertur. Atq; hæ quidem cõmunes publicæq; sint omnium seminum exploratrices notæ. At caue ne illa tibi imponãt, quæ peringentẽ molem suprà quàm eorũ fert natura, ostẽtant, cũ molli laxitudine & vanitate quadam coniunctam. Scito enim hæc humore excremẽtitio redũdare, & cõmemoratis esse deteriora. Quãobrem nec simul atque collecta sunt, illis vti protinus expediat: sed siccis in locis diu seruanda erunt, partim vt exspiret inutilis humor, partim vt amplius percoquãtur, donec scilicet siccatu mediocriter pressa cõtractaq; euaserint. Etenim ab omnibus plãtis, seminibus, fructibusq;, quũ collecta reponuntur, primũ defluit quicquid aquosi subtilisq; adest recremẽti: tãdẽ vero & proprij q̃ppiã ac natiui succi absumitur, ac cõtabescit. Enim uero hæc cũ sicciorem q̃ par sit substãtiã habuerint, vt deteriora sint ijs quæ ad fastigium bonitatis peruenerũt, nõ tamẽ prorsus ceu praua veniẽt reijciẽda: quin affectibus quibusdam siccari postulãtibus vtilius accommodabũtur. Quæ autem quàm diutissi-

me reſeruãtur, fathiſcũt, & ſuis viribus deſtituũtur. Huius porrò vitij nota terminuſque ſit tenuis quidam ex illis diffractis deſiliens ceu puluiſculus. Hęc itaq; ſemel nũc explicata, ſemper meminiſſe oportet. Nam mihi ſanè voluptati non eſt eadem de iiſdem rebus idẽtidem commemorare, niſi ſiquando nuda rerum capita ad memoriam reuocare neceſſarium videatur. Sed ad hordeaceos panes, de quibus ſermo erat, redeamus. In his quoq; differentias quaſdam extare dicimus, illis quas paulo ante in triticeis indicauimus, proportione reſpondentes. Siquidem omnes hi triticeis multo minus alunt: attamen qui ex probatiſſimo hordeo conficiuntur, non tam huic vitio ſunt obnoxij. At qui ex inaniuſculo leuique cõflãtur, proportiõe ſimiles ſunt furfuraceis panibus. Omniũ autem promptiſſime deorſum ſubeunt huiuſcemodi panes: quanquam nõ ſegniter & alij hordeacei, ſi ad triticeos conferas. Quę porrò in his hordeaceis panibus mediæ ſunt confectiones, eædẽ proportiõe ijs quas de triticeis retulimus, ſũt iudicãdæ.

Signum ...

DE POLENTA, QVAE GRAECE ἄλφιτον dicitur.

EX nouello hordeo mediocriter toſto fit probatiſſima polẽta: cuius ſi nõ ſit poteſtas, nõnũq̃ & ex alio cõficimus. Quũ porrò omnis polẽta boni odoris ſit: tũ potiſſimũ quę ex optimo recẽtiq; fit hordeo, cuius nõ ſint præaridæ

Polenta

ſpicæ,hac gratia commendatur. Compluribus autē per ſanitatem ex more eſt eā conſperſam in ſapa & vino dulci mulſoq; commiſtis, aliquando etiam ſola aqua,in æſtate duabus tribuſve ante balneū horis bibere : aiuntq; ſentire ſe,hac potione ſitim arceri. Equidem cum auſtero vino pota,ventrem deſiccat.

Polentam gētes quædā pro pane vſurpant , vti in Cypro agricolas vidi, tametſi plurimū agri frumentarij colerent. Priſci militibus etiam polentā dabāt. Hac verò tempeſtate,damnata eius imbecillitate,Romani milites non vtuntur. Etenim parum alimoniæ corpori præſtat , quod priuatis & otioſis ſanè quàm ſatis ſit,non ijs qui quoquo modo exercentur. Hæc quum liquore conſpergitur atq; ſubigitur , mazæ appellationē , de qua deinceps diſſeremus,aſſumit. Philotimus nanq; in primo de alimētis libro fuſe quidem de hac ſcripſit , ſed quod erat omniū in ea vtiliſſimū ſcitu,indeterminatū reliquit.

DE MAZA.



Niuſcuiuſq; edulij vires ante certā etiā experientiam ex ipſius qualitate ac natura licebit conijcias. Etenim perſpicacis vir ingenij farinā exacti leuoris candoriſq; cernens,atq; ab omni furfurea ſubſtantia puram,facilè ex ijs notis deprehēdet in vētriculo quoq; citius eam magiſq; alterari,eoq; probius cōcoqui,

facilius in corpus digeri, ac prõptius nutrire, vtpote quæ tota adsimilatione & adpositiõe in aliti corporis substãtiam cedat. Quicquid autẽ furfureũ in ea durumq; est, vt foris in aqua nõ videtur dissolui, eadem ratione ne in ventriculo quidem maceratum colliquescere intelliget: sed contra integrũ omnino & inconfectum, quale assumptum erat, permanere. Ideoq; nec probe cõcoqui, nec distribui poterit: quãdoquidem osculis venarum ad ventrem ac intestina pertinentiũ minime accommodatum est, ad quæ necessariũ est vt stercoris maior vis ipsum sequatur citatiorq; descensus, tum ob grauitatem quam adfert multitudo, tum etiã ob abstersoriam furfuris facultatem. Ista igitur ruminãti atq; intelligẽti perspicuũ est, tanto mazam in alendo corpore, hordeaceis panibus, quãto hi triticeis, inferiorẽ esse. quippe cum hordeum suapte natura furfuris abundans torreatur, idipsum furfur obduratius infractiusque hinc obtinet, atq; vnà cum eo præstantiorem hordei partem vnde corpus nutritur, aridiorẽ. Hac ergo de causa hordeaceis panibus maza minus nutrit, vẽtrẽ inflatione magis implet: ac si in eo diu maneat, concitat perturbationes. Macerata verò & pertrita prolixius, promptius descendit. Quòd si mel quoq; addatur, citius etiam ob hoc ipsum ventrem ad excretionem incitabit. Cæterũ quod Philotimus opinatur crassum glutinosum gelidũq; ex omni maza

ſuccũ progigni, quem ipſe cũ ſuo præceptore Praxagora vitreũ nominat, ſecus profecto habet: quoniã nec glutinũ, quod potiſſimũ in alica apparet, nec valens alimonia polẽtæ ineſt. At illũ maza fefellit affatim vino dulci ſapaq́ cõſperſa, & longo tẽpore ſubacta: quam ipſe, ſicut Athenienſes, τριπτὴρ, id eſt tritã vocauit. quod enim in ea triticeæ maſſę reſpõdet, cũ ob longã permollitionẽ, tũ ob humoris polentæ cõmiſti craſſitiem ſequax ac glutinoſum videtur. Etenim ſicut crebra cum craſſo liquore tritatio facit vt preſſata farina vel miliacea glutinis ſpeciem præ ſe ferat: ad eundem modum ptiſanæ cremor apparet glutinoſus, tametſi nihil huiuſmodi, nihilq́ illitricis aut infarctoriæ facultatis gerat, quin incidat potius, & abſtergeat, ceu noſtræ quoq́ cutis ſordes extergere conſpicitur. Ad hæc ſi ſorbere quẽpiam, pauloq́ poſt vomitu eam reiectare iuſſeris, pituitam deradet ventriculi tunicis adhærẽtem, eamq́ omnem ſecum per vomitum educet.

DE TYPHA, OLYRA, ET ZEIA, *quam latini ſemen vocant.*



Oſt triticum & hordeum, typham tertio loco Mneſitheus cõnumerat: at Diocles hanc percurrit negligentius, conciſum ac compendioſum ſcribendi genus diffuſæ accuratæq́ explanationi præponens. Aeque itẽ ſuc

cincte de tritico, hordeo, alijsque permultis tradidit. Paulo de his prolixius Praxagoras ac Mnesitheus: at ne ipsi quidē faciunt satis. Philotimus de quibusdam admodum prolixe, de alijs egit perieiune. sunt quorū ne verbo quidē meminit, vt zeiæ. Quod porrò nec eius præceptor Praxagoras, in cōfesso est. Nihil enim prorsus eorū quæ is prodidit, Philotimus indictū reliquit: sed multa insuper elaborauit, multaque arti adiecit. Illud vero mirari subit, quòd neque libri de victus ratione, qui Hippocrati adscribitur, author, quicunque tandē ille veterū fuerit, quicquā de zeiæ nomine meminerit. Si nanque typhā à nonnullis zeiam vocari existimauit, id ipsum indicatum oportuit. Sed singulorum verba satius fortasse fuerit adscribere. Diocles ergo in primo ad Plistarchū de sanitate libro, in quo ciborum facultates percurrit, sic
» inquit: Hordeo triticoque ante alia in primis olyra,
» typha, zeia, panicū, milium, virtute proxima sunt.
In quibusdā exēplaribus zeiæ nomen non ponitur. Quin in quibusdam non virtute, sed vsu legitur,
» hoc modo: Hordeo triticoque ante alia in primis vsu
» proxima sunt olyra, typha, panicum, & milium. tāquam aliud quiddā olyræ semen, aliud typhę videatur. Mnesitheus autē vni semini bina nomina indi-
» ta esse voluit, scribēs ad hūc modū. Ex seminibus cū
» primis ad nutritionē apposita sūt triticū & hordeū.
» quod hæc e vestigio sequitur, duplici quidem voca-

» bulo nuncupatur: ſed res vna eſt. nã alijs typha, alijs
» olyra vocatur. deinceps iſta adiungit. Poſt hæc zeia,
» miliũ, & panicũ. Diocli igitur ea quæ modo recita-
uimus, de typha & olyra ſcribere ſatis viſum fuit.
At Mneſitheus particulatim quoq; de ijs exinde ſer
monem fecit, primum de tritico & hordeo, mox de
» typha ſcribens, his verbis. Inter alia vero ſemina ty-
» pha principatũ obtinet. nã & ſatis nutrit, & non ma
» gno negotio conficitur. Panẽ ex zeia nemo affatim
» citra ſanitatis iniuriã ingerere queat. Quòd ſi quis
» inſolens eo veſcatur, etiam à minima portione da-
» mnũ ſentiet. eſt enim grauis, & cõcoctioni rebellis.
» Qui autẽ ſub gelido ac hyemali cœlo degunt, paſci
» zeia, ac eã ſerere, vt quæ frigoribus perſtrenue reſi-
» ſtat, compellũtur. Atque hi principio non multum
» edere aſſueſcũt, tum quia ingrati odoris cibus, tum
» quia rarus eſt illis in locis meliorũ frugũ prouẽtus.
» Poſt autem cũ iam familiare fuerit eduliũ, facillime
» in corporibus conficitur. In ſumma, grauis, cõcoctu
» pertinax, valens, ac mẽbranoſa eſt zeia. Ex his qua-
le ſemen Mneſitheus zeiam quæ in frigidis regioni-
bus terræ mãdatur, dici voluerit, liquet apertiſſime.
Equidẽ nec ipſe ego omneis hybernas regiões per-
agraui, nec ab ijs tamen qui eas perluſtrauiſſent, au-
diui vnquam aliquod eſſe frumẽtaceũ ſemen quod
incolæ zeiam aut zeam appellarẽt. vtrunque enim
ſcriptum inuenitur, in alijs priore ſyllaba e & i ha-

bente, in alijs e tantum. Exiſtimare tamen licet fieri potuiſſe vt indito illi proprio à barbaris alio nominæ, græci vernacula lingua ſemen hoc zeiam appellarint. Cum ipſe aliquãdo in Thracia & Macedonia ſegetem multis in aruis non ſpica ſolũ, ſed toto culmo noſtræ in Aſia typhæ ſimillimam conſpicerem: quodnam illi apud eos nomen eſſet, ſciſcitabar: aiebant omnes & ſtirpem totam & ſemen βρίζαν vocari, priore ſyllaba tribus his literis ſcripta, β ρ ι, ſequente ζ & α, in recto caſu: in accuſatiuo autem cum acceſſione ν literæ. Ex hoc ſemine panis fit grauis odoris, ater, & quodãmodo membranoſa, vt Mneſitheus loquitur, ſubſtantia. Quòd ſi nigrum quoq; panem qui ex zeia formatur, eſſe adſcripſiſſet, libẽtius crederem id eſſe ſemen quod ab eo zeia nominatur. Eſt itẽ in frigidiſſimis locis Bithyniæ ſemen quoddam zeopyrum nominatum, prima ſyllaba i non habente, vt apud Homerum cum ait: Et zeia & triticum cum fœcundo hordeo & albo. Ex eo panis præſtãtior fit, quàm qui in Macedonia aut Thracia ex briza cõficitur. Ac ferè quemadmodum nomen ipſum zeopyrũ ex vtroq; nomine zea & pyrũ componitur, ſic & ſubſtãtia eius inter vtrunq; media, & quaſi ex ambobus conflata eſt. proinde quãto tritico deterius, tanto thracia briza præſtantius habetur. Nomina autem vrbiũ in quibus hoc ſemẽ prouenit, ſunt Nicea, Pruſa, Craſſopolis, Clau-

diopolis, Heliopolis. Quin & Dorylis naſcitur,
quod extremum eſt Phrygiæ Aſiaticæ opidum:
adeoq; in ipſa Phrygia, ſicut & in vrbibus illi finiti-
mis. Qui porrò ex hoc ſemine conficitur panis, tã-
to eo qui fit ex briza in Thracia & Macedonia pro-
ueniente, melior eſt, quanto triticeo deterior. Me-
minit zeæ & Theophraſtus in octauo libro de plan
» tis, ſic ſcribens: Inter ea quæ tritico hordeoq; ſimilia
» ſunt, vt olyra, typha, auena, firmiſſima eſt zeia:
» terramque defrugat ac extenuat, multiplici altaque
» radice nixa, & culmo quum denſo, tum numero-
» ſo aſſurgens. ſemen vero & leuiſſimum profert, &
» cunctis animalibus mire gratum. Nec longe poſt
» rurſum. Omnium leuiſſima eſt typha. nam vnico
» culmo, eoq; tenui, cõſtat. quam ob rem gracilius ſo-
» lum, nec, vti zeia, pingue fertileq; expoſcit. Poſt quæ
» cõtinuò hæc ſubdit: Duo hæc, zeia, & typha, tritico
» potiſſimum ſimilia ſunt. Hæc quidẽ de zea Theo-
phraſtus. Herodotus autem in ſecundo libro hæc
» ſcripta reliquit: Tritico hordeoq; multi mortales
» viuunt. Apud Aegyptios vero ijs in victu vti, ſum-
» mum dedecus putatur. ipſi nanq; olyrã in cibo vſur
» pant: quam alij zeam cũ z nominant. Dioſcorides
quoque in ſecundo de medica materia, hæc ſcribit:
» Zeæ duplex eſt genus. vnum ſimplici grano, alterũ
» duplici conſtat: quod inde δίκοκκον vocatur. nam bi-
» nis vtriculis ſemen conueſtitũ gerit. zea hæc hor-

deo valẽtius nutrit. ori gratior, ſtomachoq́; vtilior. in panificio tamen minoris q̃ triticũ eſt nutrimenti. Crimnon eſt craſſior farinæ in cõfectione pars. fit ex zea, fit item ex tritico. Puls ex crimno coqui poteſt. abunde alit, & facilè conſumitur. Ventrẽ verò ſiſtit efficacius puls ex zea, eaq́; maxime torrefacta. Præterea olyra ex eodem zeæ genere eſt: ſed minus aliquanto nutrit. eſt & hæc panificio apta, & ſimiliter crimnon ſeu puls ex ea paratur. Athara fit ex zea in pollinem tenuiſſimum molita. hæc ſorbetur, non ſecus ac liquidior pulticula, pueris accõmodata. eſt & in cataplaſmatis eius vſus. Tragi ſemen alicæ adſimile eſt. multo vero alit imbecillius quàm zea, ob glumoſam, qua denſe veſtitur, ſubſtantiam: eaq́; ex parte ægre in ventriculo peruincitur, & aluũ magis emollit. Et de zea quidem hæc ſufficiant. Mneſitheũ profectò iure quis demiretur, quòd diſcrimen inter olyram ac typham non agnouerit. Vtrũq; enim in Aſia terra abundat, & potiſſimum in regione quæ ſupra Pergamum iacet: adeo vt ipſi agricolæ eis ad panificium vtantur, quoniam triticum omne in opida conuehi ſolet. Prima laus olyrinis panibus debetur. nam triticeis proximi ſunt, ſi quidem ex nobiliſſima olyra fiant. Secundi ab his typhini. Quòd ſi olyrini vitioſo ſemine conſtent, hi illis non erunt inferiores. Calidi vero ac recentes panes ex laudatiſſima typha facti, olyrinis etiã lõge

præſtant:ſed aliquantiſper aſſeruati ſemetipſis deteriores euadunt. Cum nanque in longum tractilis ac tenax ſit illorum maſſa, tempore maiorem in modum contrahuntur ac dẽſeſcunt, maximeque cum non accurate parati fuerint: adeo vt ſi quis heſternũ aut duorum dierum, aut hoc magis priſtinum hunc panem comederit, putaturus ſit lutum ſe in ventre geſtare. At calidus etiã ab ipſis vrbanis expetitur, cum caſeo quodam ſumptus qui vernaculo vocabulo oxygalactinus, quaſi lactacidũ dicas, appellatur. Hunc porrò & mollem eſſe, & ipſum panem furni calorem adhuc retinere oportet. Nam qui in hunc modum coctus eſt, non ruſticis tãtum, ſed vrbanis quoque hominibus in delicijs habetur. At qui trium quatuorve dierum fuerit, vel ipſis ruſticis inſuauis apparet. Cõcoctu eſt hic quoque difficilior, & tardius per aluum tranſit. quæ incommoda calido minime accidunt. Quanquam enim hordeaceo, quod ad deiectionem pertinet, longe poſterior eſt, non tamen de eo ceu de miliaceo queri licet. Quinetiã corpus egregie dum calidus eſt nutrit: vt penè triticeo qui farina fit nõ ſuccreta, ſyncomiſtus græce dictus, par ſit. Habet autem typhæ ſemẽ forinſecus glumam, veluti olyra, & hordeum. nihilominus pinſitum in panes congeritur, totumque vſui accommodatur. Nam ex aqua eſtur elixum, haud aliter ac vocatus à ruſticis apothermus: ſapa, quam alij σίραιον, nos ἕψημα

vocamus, adiecta: nonnunquam etiam cum sale, vti me ipsum triticum retuli comedisse. Ex nobilissima olyra, cum vt decet perpurgata fuerit, tragū nominatum conficiunt: quo vtuntur pleriq;, primum in aqua decoquentes, deinde ea effusa sapam aut vinum dulce aut mulsum infundentes. superinijciunt & pineas nuces præmaceratas aqua, donec amplissime intumuerint. Quidam autē nō forma nec aspectu tantum simile, sed idem genere hoc semen cum olyra esse dictitant. Sunt & alia permulta semina consimilia quidem prædictis, sed non eadem penitus specie aut figura: quæ partim in hordei ac typhæ, partim in typhæ olyræq;, aut olyræ & tritici medio collocantur. Quædam simillimæ cum olyra sunt naturæ, quædam cum hordeo aut typha aut tritico, ceu alia panico, alia milio. Atque hæc alibi simplices habent nomenclaturas, vt in Italia id ex quo alicam illi conficiunt: alibi compositas, vt quod in Cappadocia gymnocrithon vocatur, & in Bithynia zeopyron. Verū satius fuerit missa hac tam nominum quàm seminum commentatione, de seminibus omnibus communem quandam rationē exponere. Ergo quæ parua mole multum substantiæ continent, eamq; crassam ac glutinosam: probissimi succi sunt, & nutrimenti: haud tamen facilè per aluū descendunt. Contrà, quæ mollem minimeq; dēsam substātiam habent, eamq; magna ex parte furfureā,

cõmodius deijciuntur, sed tenuius alunt. In ijs ipsis vero quæ graueolentia, & gustu nescio qui insuauia sunt, manifeste omnia & praui succi, & difficilis sũt concoctionis. Quæ porrò exigua mole permultum substantiæ cludant, tum ex pondere cũ in libra appẽduntur, tũ ex farinæ multitudine cognosces. ea nãq; in ijs quæ compacta densaq; substantia sunt, ab exiguo seminũ aceruo perampla proficiscitur. Caliditatis autẽ & frigiditatis discrimẽ antè quidem quàm intro sumãtur, cũ ex colore & gustu facile erit colligere, tum vero etiã ex eorum quẽ præstant vsu foris applicata. Intus vero sumpta, exactam sui notionem ac sensum ventriculis vescentium imprimunt, aut calfaciendo, aut refrigerando, aut neutrum horũ manifeste agẽdo. Est præterea hordei ac olyræ naturalis color albus, tritici sufflauus, typha tritico flauior. Quin & huius corpus in arctũ cluditur, ac densatur: quod fortassis ad seminis paruitatem nõnihil adfert momẽti. est enim id tritico longe exilius. quanquã inueniuntur qui typhã in tritici numero habere non dubitent: eamq; id seminis esse volunt cuius Homerus meminit cum Hectorem equos suos alloquentem facit, his verbis:

Triticum enim vobis primum prædulce ferebam.

Aiunt enim typham paruum triticum esse, ex eaq; equos pastu m innoxium capessere, cum vero tritico offendantur. Nec sanè absurde typham quis

Hordei / tritici / olyre / typhe | color

exile triticum vocauerit, cum & colore & denſitate & calfactoria vi illi perſimilis videatur.

DE AVENA QVAE BROMVS DICITVR.

HOc ſemen in Aſia perfrequens eſt, & potiſſimum in Myſia quæ Pergamo ſuperiacet, vbi & typhæ & olyræ vberrimus eſt prouentus, iumẽtorum magis pabulum, quàm hominũ: niſi vtiq; aliquando extrema fames hoc quoque ſeminis in panes corrogare compellat. At extra annonæ penuriam coctũ ex aqua eſtur cum vino dulci aut ſapa aut mulſo, ſimiliter typhæ. Egregie calfacit, non ſecus ac illa: quanquam non eadem duritie eſt: ex quo minus quoq; corpus enutrit. Eſt & inſuauis alioqui qui ex eo fingitur panis: cæterũ alui ſtatum non immutat, in retinendi ac impellendi munere medium locum ſortitus.

DE MILIO ET PANICO, QVOD ELYMON ET MILINEN VOCANT.

HIs item in panes nonnunq̃ abutũtur vrgente dictarum frugum penuria. panis eorum exigui eſt alimenti, & refrigerãs. conſtat inſuper præaridum & friabilem inſtar arenæ aut cineris eſſe. caret enim penitus glutinoſo pingui. Iure ergo aluum humẽtem deſiccat. Agricolæ horum farina cocta admiſto adipe ſuillo & oleo veſcuntur. Milium ad omnia panico præſtãtius, ſuauius editur, facilius concquitur, ventrem

Milium panico prestantius

minus coërcet, magis nutrit. Horum insuper farinā lacti incoctam esitant, veluti triticeam, rustici. Clarumq; est id edulij tanto quàm illa per se sola assumpta melius esse, quanto lac vtriusq; seminis natura ad boni succi procreationem aliaq; omnia eminentius habetur. Dico autem alia omnia, cōcoctionem, ventris subductionem, in totum corpus digestionē, adeoq; ipsam in edēdo suauitatem ac voluptatem. Hæc nanq; semina nulla gratia aut iucunditate commendantur, & minime panicum, quod quidem nostra in Asia nascitur. nam apud alias gentes, sicut in Italia quoq;, melius inuenitur.

Panicu in italia melius

DE LEGVMINIBVS.

Legumina appellant, ea cerealium seminū, quæ panificio non accommodātur, vtputa fabæ, pisa, ciceres, lentes, lupinum, oryza, eruum, cicercula, aracus, eruilia, phaselus, fœnūgræcum, aphace, & siqua sunt similia. Ergo deinceps de singulorum facultate tractabimus: vt ijs notis, quàm minimo licet damno vtare.

DE ORYZA.

+ modo Oriza

Semine hoc omnes in sistenda aluo vtuntur, eodem modo quo alicam, decoquētes. difficilius tamen q̄ alica conficitur, & tenuius alit, ceu vtiq; & in edēdi suauitate longe illa inferius sentitur.

DE LENTE.

E ex lente quidem panem quis tẽtauerit. præarida enim, sine pingui, & friabilis est. cortex eius vehementer adstringit, carnea substantia tenuiter: quæ & crassi succi, & terrestris est. succus porrò lentis, sicut ante retulimus, adstringenti est contrarius. Quocirca si elixæ in aqua iuscu lum sale garo oleoq; conditum bibatur, aluum deijciet. At quod ex bis decocta lente ad eum modum quem retulimus, ferculum apparatur, contrariam succo vim obtinet. Nam quæ ventri obueniunt fluxiones desiccat, os ventriculi, intestina, & totum deniq; ventrem corroborans. Quam ob rem cœliacis & dysentericis accommodatus est cibus. Lens vero decorticata, vt illam adstringendi vehementiam, cũque hac alia videlicet omnia quæ consequũtur, amit tit: ita alibilior quàm integra illa efficitur, crassum prauumq; succum gignens, tarde commeans. alui ta men fluores haud desiccat, vti ea quæ cortice non est spoliata. Iure igitur qui modum in hoc edulio non seruant, elephantiasim quam vocant, & cãcrum incurrunt. Siquidem crassa siccaq; cibaria facilè in melancholicos humores vertuntur. Quare ijs duntaxat quibus vitiosa est habitudo ob aquam in carne diffusam, lens cibo vtiliter præbetur, ceu aridis & squalẽtibus admodum damnose. Eandem ob causam visum integrũ & inculpatũ hebetat, immode-

Nota d. lent pulchrum

Lens generat elephantiasim & cancrum

rate exiccãs. ei vero qui contrario modo ſe habet, humidiori videlicet, opitulatur. Menſtruis purgationibus inidonea eſt. craſſum enim & tardifluum ſanguinem facit. At muliebri appellato profluuio conuenientiſſima. Cum porro lens & ptiſana contrariæ inter ſe ſint facultatis, ex amborum commiſtione præſtãtiſſimum edulium componitur: quod nos in Aſia phacoptiſanam nuncupamus. Verum nõ æqua vtriuſq; portio eſſe debet. minus enim ptiſanæ adijciendum, vt quæ per decoctionem in cremorem late diffunditur, & in magnã attollitur molem: lente cõtra minimum intumeſcente. Sedenim huius edulij eadem ac ptiſanæ eſt confectio, præterquam quòd ſatureia & pulegio adiectis, iucundius, & paratius concoctioni efficitur: ptiſana illis minime gaudẽte, ſed ſolo anetho porroq; contenta. Deterrima eſt lentis conditio quam diuitum coci ſapa inficiunt. minime enim incraſſantia ſibi vult admiſceri, ſed liquida potius, & craſſitudinem incidẽtia. Cui vero ſapa commiſcetur, iecoris obſtructiones gignere nata eſt, & ipſius viſceris atq; vnà lienis inflãmationes inaugere, niſi addito melle corrigatur. Illud præterea non arbitror obſcurũ, dureſcentes viſceris vtriuſq; affectus, quos ſcirros vocãt, hoc epulo exacerbari. Quòd ſi ſuillam ſimul libeat incoquere, ptiſanæ recentem, lenti ſale aſſeruatam congruere deprehendes: ceu vtiq; quæ inter has media eſt, à

Mensirua cohibet

Phacoptisana

græcis neales dicta, hoc est recens salita, phacoptisanæ percommode & ad suauitatem & ad concoctionem immittitur. Magis tamẽ lens cum salsis carnibus esitata crassos humores augebit. Nam hæ quoque pariunt crassum & melãcholicum sanguinem. Quapropter neq; istis affatim sæpeq; vti expediet, præsertim cui corpus melancholico præcrasso & omnino prauo humori obnoxium est. Hæc eadem & de regionibus, anni temporibus, & aëris constitutionibus in vnoquoq; edulio intelligere oportet. Ac autũno quidem melancholicis & siccis escis abstinendum, hyeme vero eis vtendũ: vti sanè in æstate humectantibus & refrigerantibus, in vere medij temperamenti, mediæq; facultatis epulas offerendum. Est porrò mediorum non vna nec simplex species. Quædam enim huiusmodi sunt, quoniam cum extremis nihil habent commune: quædam ex duorum contrariorum æquo interuallo à medio distantium mistione sunt mediocritatem assecuta: vt si quis iuxta id quod paulo ante dixi, ptisanam lenti cõmisceat. Sic & teutlophacen, quæ ex beta & lente nomen apud græcos inuenit, Heraclides Tarentinus non sanis modo, verumetiam laborantibus exhibebat. Est enim & hoc ex pugnantibus compositum edulium: quam ob rem etiã tardius quàm beta, * citius vero quàm lens per aluum descendit. Est & illud perspicuum, huius suc

Carnes salsæ

Autũno cibi melacolici nocet

cum in corpus dispartitum, ex amborum virtute, lentis videlicet ac betæ, esse permistum.

DE FABIS.



Abarũ multiplex est vsus. quippe ex ijs conficitur & liquida in ollis puls, & spissa in patinis. Tertius confectionis modus cum ptisana instituitur. Plurimum hoc edulio gladiatores quotidie apud nos vtũtur, carne non densa nec solida, qualis à suilla acquiritur, corporis habitum saginantes, sed nescio quo modo magis fungosa. Inflat is cibus, quocunq; modo apparetur: nec per quamuis lõgam decoctionem id vitij potest amittere: quod ptisanæ minime negatum est. deponit enim per illam quicquid habet flatulenti. Qui porrò affectus, singulos cibos sequi natos animaduertere, & mente consequi volet: quandã totius corporis tensionem quasi à flatulento spiritu persentiscet, maximeq; qui ad huiusmodi esculentum non fuerit assuefactus, aut ipsum minus recte coctum assumpserit. Habent autem fabæ nõ densam nec grauem, sed fungosam leuẽq; substantiam: quæ tamen ipsa nonnihil abstersoriæ possidet facultatis, similiter ptisanæ. Etenim manifeste fabacea farina cutis sordes detergere cõspicitur. quod intelligentes mangones ac mulierculæ in balneis quotidie hac vtũtur, velut alij nitro pariter ac aphronitro, & in vniuer-

ſum ijs quæ abſtergent. Illinunt præterea & faciem hac, quemadmodum ptiſana. nã quæ in ſumma cute eminent lentes, exterit, & maculas ex ſole contractas. Huius ergo facultatis nomine ne in alui quidẽ tranſitu diu cunctatur, ſicut quæ glutinoſa, & craſſi ſucci ſunt ſine vlla abſtergendi facultate, qualia alicam, tragum, ſimilaginem, & amylum eſſe perhibuimus. Cũ porrò ferculum ex freſa faba paratum, quod etnos græci nũcupant, flatibus nõ careat: multo amplius integræ fabæ inflabit cibus: quanq̃ fricta (nã hoc modo aliquãdo ꝓ bellarijs ſumũt) flatũ deponit: ſed tũ concoctu perdifficilis, tardoq; deſcenſu incõmodior redditur, & craſſi ſucci alimentũ in corpus diffundit. Quòd ſi viridis immatura nõdũq; are facta edatur, communem omnium fructuum quos ante perfectam maturitatem ingerimus, rationem obtinens, corpori humidiorem alimoniam exhibebit, ac proinde maiorem excrementorum vim non tantum in vijs inteſtinorum, ſed etiam per vniuerſum corporis habitum producet. Merito igitur minus quoq; nutriet, ſed promptius deijcietur. Plerique autem hominum non crudas ſolas fabas comedentes, vnà eas cum ſuilla carne decoquũt, veluti olera conſueuerunt: ruri vero etiam cum caprina & ouilla. Alij fabas inflare ſentientes, cepas admiſcent cum in ollis pulmentum ex illis ſtruũt. Sunt qui nõ ſimul elixatas, ſed cũ pulmento cepas ingerant cru-

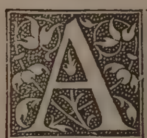
maculae ex sole contractae

Faba fresa

Faba viridis

das. In omnibus nanque dapibus quicquid flatuosum continetur, per calfacientia & extenuantia corrigi comparatum est.

DE FABA AEGYPTIA.



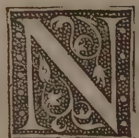
Egyptia faba sicuti nostram magnitudine longe pręcellit, ita & naturam humidiorē, magisq; excrementitiam sortita est. Quãobrem si memoria complecteris quæ de eiusdē generis alimentis, duntaxat humidioribus, & excremēto plenioribus, quantũ ad illorum concoctionē, excretum, distributionem, & nutritionē pertinet, exposita sunt: non est quod plura nunc de hac audire desideres. illinc enim ex ijs quæ diximus, assumere potes quæ ad hunc locũ pertinere videbuntur.

DE PISIS.



Imile quid tota substãtia pisa cum fabis obtinēt: nec alio quàm illæ modo comedũtur. Duo tantum sunt in quibus euariant. Non enim similiter ac fabæ inflãt, nec abstergent: ideoq; segnius quàm illæ per aluum secedunt.

DE CICERIBVS.



On admodum consuetũ est vrbanis hominibus ex cicere pulmentum conficere: ruri nõnunq̃ id conspexi: quemadmodũ & farinam eius cũ lacte decoctam. Haud enim perinde ac fabæ & pisa, cõminutioni paret, vt possit ex eo cõ=

fracto pulmentum institui, quod græci inde eregmũ appellarunt. Apud nonnullas gentes moris est cicer in aqua elixũ esitare, interdũ ipsum solũ, interdũ sale modico conditũ. Nostrates vero quiddã instar farinæ à sicco & inueterato caseo defriatũ illi inspergũt. Cicer non minus q̃ faba inflationes excitat, sed valentius nutrit. Venerem stimulat: creditumque est vnà seminis geniturã augere: cuius gratia admissarijs equis quidã obijciunt. Inest præterea ciceribus abstergendi vis potentior, quàm ipsis fabis, adeò vt quædã species contractos in renibus calculos euidẽter frangat, atq; cõminuat. atrum hoc, & exile est, in Bithynia præcipue nascens, arietinũ nomine. Huius in aqua bulliti decoctũ haurire pręstiterit. Vescũtur & virentibus adhuc ciceribus homines ante adeptã maturitatem, quemadmodũ fabis. Modo autẽ cum de fabis ageremus, commune edictũ de omnibus immaturis fructibus protulimus. Quinetiã de his frictis haud alia quàm quæ de fabis dicta sunt, audisse te existimato. Si quidem cuncta quæ friguntur, vt inflandi vitium deponant, concoctu certe fiũt pertinaciora, magisq; aluum adstringũt, & crassius corpori præbent alimentum.

Cicer flatuosum etiam ipse est

Cicer nigrum frangit lapidem

DE LVPINO.

HOc quoq; semẽ πολύχρηστον, id est multi vsus esse nouimus, altera eius vocabuli acceptione. nam πολύχρηστον dicitur & de eo quod

multis corporis affectibus accommodatur, & de eo quod omnibus aut plurimis hominibus vtile est, etiam si vna duntaxat constet vtendi ratio. Hoc nimirum modo lupinus multi vsus legumen censetur. Elixus enim, ac deinde in aqua dulci donec omnem sibi ingenitam exuat insuauitatem, cõmadefactus, ita editur, cum garo, ac oxygaro, vel sine his etiam, sale modico conditus, non velut hordeum, & alia multifariã instructa. Lupini dura ac terrestris substantia est: quocirca necessario concoctioni repugnat, & crassum gignit succum: ex quo non probe in venis confecto, crudus proprie appellatus succus aceruatur. Cæterum quum inter parandũ quicquid habuit amaritudinis, amiserit, τοῖς ἀποίοις, id est qualitatis expertibus insipidisve similis euadit. Sic autem edulia quædam medici appellant nulla præpollenti qualitate, duntaxat quæ sensu percipiatur, prædita, qua vel aluum ad excretionẽ iritare, vel ab excretione coërcere queant. Proinde cõsentaneum est, lupinum nec deiectioni, nec alui fluentis retentioni, vt adstringentia, appositum esse. haud tamen sine ratione tardus, & egestu transituqꝫ difficilis efficitur. Illæ quidem igitur facultates cibis non tanquã cibis, sed tanquam medicamentis inhærent. Quæcunqꝫ vero omni illa euidenti qualitate caruerunt, haud sanè temere ἄποια, vt diximus, appellãtur. Veruntamen pro humiditatis [ac siccitatis, crassitudi-

Ex hoc loco dice, cibũ medicinale

nis ac tenuitatis,] lẽtoris[ac friabilitatis] differẽtia aut tarde aut celeriter aut medio modo commeare ijs contingit, nempe humidis, & vnguine suo lubricis, celeriter: duris & siccis, veluti lupino, contrario modo. At quæ in dictarum differentiarum medio sunt constituta, nec celeritatem insignem, nec tarditatem inferunt deiectioni. Hæc ergo quemadmodum de omnibus communiter nouisse oportet, ita & ea quæ iam insequuntur. Omnia quæ humidioris sunt substãtiæ, exiguam corporibus alimoniam largiuntur, quæ ipsa ex facili euaporatur ac discutitur: vt rursus alia haud multo post sit exhibẽda. Cõtrà dura & terrestria, perdurabile, copiosum, ac vix difflabile alimentum ex se præbẽt. Quòd si glutinis quoq; nonnihil habeant, multo hæc omnia perficiẽt efficacius. Constat item hæc nõ expedite prompteq; concoqui, ceu vtiq; nec in sanguinem commutari, nec assimilari solidis animalis partibus: ideoq; nec cito nutrire. dũ vero perdomita confectaq; fuerint, corporibus haud parum nutrimenti contribuent.

Cibi humidioris subst. et tenuioris

DE FOENOGRAECO.



Apud græcos hoc semen telis, & buceras, & ægiceras appellatur. Inter manifestò calfacientia censetur, eundem hominibus in cibo vsum præstans, quem lupinus. Pręsumitur enim cum garo, alui subducẽdæ gratia: estq; huic muneri multo quàm lupinus accõmodatius, cũ nihil ex sua

Telis
Bucceras
Ægiceras

natura quod transitum remoretur, possideat. Estur etiam cũ aceto & garo, sicut lupini. Multi præterea & fœnumgræcum & lupinum ex vino garo & oleo sumunt: aliqui etiam cum pane: habentq; id sufficiẽtis obsonij loco. nam vt ventrẽ minus subducat, caput certe non pertentat, ceu nonnullis fœnũgræcum ex garo facere solet. Insuper stomachum nõ subuertit. nã hoc quoq; fœnũgręcũ affert incõmodi. Ad eũdem modum phaselis & ochris quidam in cibo vtũtur. De quibus omnibus & cõsimilibus mox cõmunem sermonem sum adscripturus. Edunt nonnulli etiã fœnũgræcum ante seminis exortũ plantam eius aceto intingentes ac garo. quidã affuso oleo cũ pane obsonij vice assumunt. sunt qui cũ aceto quoq; & garo. Quod ipsum quoq; sumptũ liberalius, caput inuadit, & magis adhuc si absq; pane. Aliquibus itẽ os ventriculi subuertit. Liquor elixi fœnigræci cũ melle haustus, idoneus est ad exturbandum omneis prauos humores in vijs intestinorum retentos. nã & lubrico suo glutine iucũditatem, & caliditate doloris lenimen inducit. Quoniã autem mellis causa abstersoriæ facultatis particeps est, intestina etiã ad excretionẽ instigat. sed parcius mel admiscẽdũ, ne exuperet mordacitas. In diuturnis vero thoracis citra febrem affectibus, pingues vnà cũ eo palmulas elixare expedit, atq; expressum liquorẽ affatim melle saturatum, denuoq; super prunas decoctũ vsq; ad me=

Fenugrecum dolorẽ sedare

diocre crassamentum, longe ante cibum assumere.

DE PHASELO ET OCHRO, QVAM ERVILIAM DICVNT.

HAec item semina donec radix pullulet, nõ secus ac fœnũgręcum homines exonerandi ventris gratia prima mensa esitant in aqua præmacerata, garo pòst intingẽtes. Succum habẽt alibilẽ cum in corpus digeritur, & facilioris q̃ fœnũgræcũ cõcoctionis. In Alexandria iuuenẽ quẽdam noui artis medicinæ exercitio deditum, qui per quatuor annos singulis diebus his duntaxat fructibus, phaselis, fœnogræco, ochris, & lupinis pro obsonio vtebatur, degustans interdum & oliuas ex Mẽphide, & oluscula quædã, fructusq; perpaucos, quos citra decoctionem esse licet. Nam illi decretum erat ne foco quidem vti. Omnibus ergo illis annis sanus permãsit, nec vlla ex parte habitu corporis deteriore tum, quàm ab initio, esse visus est. Edebat autem huiuscemodi fructus cum garo scilicet, oleũ aliquãdo solum adijciens, aliquando etiam vinum. Erat nonnunquam cum præter hæc adderet acetum, interdum vero salem tantum, sicut & lupinos sumere solebat. Ac salubris quidem victus rationem fusa & explicata verborum serie in libris de tuenda sanitate enarrauimus: quædam vero & in his rursus succincte ac summatim referemus. Nunc ijs quæ

Succus Alibilis

de ochris ac phaselis dicta sunt, ista quoque addantur. Hæc edulia, inter ea quę bonū succum, & ea quæ prauū gignūt, inter cōcoctu facilia & difficilia, tarde citoque trāseuntia, flatulēta & flatū leuātia, parū alentia & multum, medium quodammodo locum obtinuerunt. Nullam enim effectricem qualitatem gerunt, veluti quædam acrem, austerum, acerbum, salsum, amarum, aut dulcem saporem habentia.

DE LATHYRO, QVAM CICERCVLAM VOCANT LATINI.

Cicercula

LAthyri persimiles ochris & phaselis substātia sunt. Rura nostra in Asia, maximeque Mysia & Phrygia, his plurimum vtuntur: nec eo tātū modo quo in Alexandria, alijsque multis vrbibus, ochris & phaselis: sed instar phacoptisanæ quoque parant. Succum habent phaselo & ochro potētia cōsimilem, sed cōsistentia crassiorem: ideoque illis plus aliquanto nutriunt.

DE ARACO.

POstremam araci syllabam per c in Aristophanis comœdia quę Holcades inscribitur, exaratā inuenimus, vbi inquit: Aracos, triticum, ptisanam, alicam, zeiam, lolium, similam. Semē hoc simile est cum lathyri semine. Quidam etiam ambo hæc vnum esse genus existimant: quandoquidem & omnis vtriusque vsus & facultas in omnibus cōueniunt, præterq̄ quòd du

riores, & minus coctiui araci sunt, eoq́ etiam concoctu difficiliores. Apud nos syluestre quiddã, durũ, eruoque minus in cerealibus seminibus reperitur, quod arachum nominant, non per c, sed χ vltimam syllabam proferẽtes. Selectum id abijcitur, vti & securinus, quem græci πελεκίνον appellant.

DE DOLICHIS.



Dolichorum nomen à Diocle post aliorũ quoq́ seminum nos alentiũ nomina recẽsetur. Inuenitur etiam scriptum in libro Hippocratis de ratione victus, cuius antè memini. Opinor autem satiuæ plantæ semen sic eos nominare, quod nunc à multis plurali numero dupliciter græce appellatur. quidam enim lobos, id est siliquas, quidam phasiolos quatuor syllabis proferentes vocant: atque ita aliud nomen à phaselo faciunt, quod tribus syllabis pronunciatur. Sunt qui phaselum eundẽ cũ lathyro esse dicant, alij eius speciem. Sed dolichos sanè semina ea quæ in ortis serũtur, esse conijciat quis ex ijs quæ Theophrastus in octauo de plantarũ historia recitat, hũc in modum:
" Alia caule sunt erecto, vt triticum, & hordeum, & o-
" mnino frumẽtacea, ac æstiua. Alijs hic magis in latus
" vergit, vt ciceri, eruo, lẽti. alijs humi serpit, vt ochro,
" pisæ, lathyro. Dolichus adacto longo palo cõsurgit,
" & fructum gerit. sin hoc adminiculo careat, vitiosus
" fit, & rubigine * tẽtatur. Quoniã enim ligna oblõga

Lobi

affigi iubet, niq; id fiat, rubiginosum euadere ait, cõiectura sumi potest, de nunc vocitatis phasiolis & lobis sermonem eum facere. Lobi autẽ ab eo appellãtur ea quibus semen huiuscemodi leguminũ, qualia sunt lens, eruũ, faba, pisa, lupinus, concluditur. Quẽadmodum enim frumentacea semina suis spicis, ita iam dicta lobis, id est siliquis cotinentur: qui ipsi lobi dolichos quoque continent: atque ex eo totum fructum à nostræ tempestatis hominibus lobos appellari crediderim, veluti astachyas, id est spicas, integros frumẽtaceos fructus. Scimus nanq; alia multa quę in frequenti hominum vsu sunt, totius generis nomen vsurpare: vt calamus quo pingimus, & atramentũ. In libro autem Hippocratis de victus ratione ita scriptum habetur: Pisæ minus inflant, & magis per aluum descendunt: ochri & dolichi his promptius subeunt, & vberius nutriunt. Siquidem quum in hac dictione pisas fabis comparet, quas prius flatulentas esse dixerat, deinde subnectat ochros & dolichos: indicat dolichon eiusdem esse generis cum prędictis seminibus, & potissimũ ochris. Verum quoniam nullam prorsus mẽtionem lathyri aut phaseli fecit, suspicetur forte quis fieri potuisse vt alterum illorum seminum dolichi nomine intellexerit. Quòd si quis phaselum in lathyri genere comprehendi velit, non idcirco obtinebit lathyrum in dicta oratione dolichum dici non posse, sed in eo-

dem adhuc hærebit luto. Quinetiam Diocles in leguminum censu primo fabas ponẽs, mox pisas, hæc
» deinceps his scribit verbis: Dolichi nõ minus q̃ pi-
» sæ nutriũt: similiter etiam flatu carent: sed quod ad
» suauitatem pertinet, & deiectionem, vincuntur. Verum hic quoque deinceps ochri, lentis, ciceris, & erui mentionem faciens, omisso lathyri nomine, in eisdẽ nos salebris relinquit. Et possit quis dicere, omnia hæc, ochrus, lathyrus, phaselus, vnũ genus esse, pluribus nominibus vsurpata, forte nihil discrepantibus, vt ensis & gladius apud latinos, apud græcos κίωρ & ξύλος. forte vero aliqua existente in illis differẽtia. Cæterum ex quo dolichi non minus pisis nutriunt, & similiter illis flatu vacant, indicium est Dioclem nunc passim nominatos phaseolos sic nuncupasse. Siquidẽ lathyrus pisis nõ minus inflat, nec ochrus, nec phaselus: siue hęc vnũ, vt dixi, genus, siue vnius generis differẽtiæ, dicẽda sint. Philotimus autẽ & Praxagoras nullius huiuscemodi esculẽtorũ cõ meminerunt, nisi fabarũ, & pisorũ. quãobrẽ nihil ab illis iuuari possumus vt sciamus cui tãdem rei dolichorũ nomen impositũ sit. Itaque vocet vnusquisque quocũq; libet nomine fructum illum qui à permultis hodie plurali numero phasioli & lobi appellatur, dũ sciat talẽ obtinere virtutem, qualẽ dolichis Diocles attribuit. Ad cuius propemodũ sentẽtiã accedit is qui librũ de rõne victus Hippocratis titulo

conſcripſit,cũ inquit ochros & dolichos facilius deij ci quàm piſas,parciuſq; inflare. quin & alibiles eſſe teſtatur:atque ita res habet,niſi quando integros & etiãnum virides vnà cum ſuis valuulis ex oleo & garo in vniuerſum ingerunt. aliqui vinũ etiã adijciũt. Sed horum in repoſitione,vt piſarũ,nullus eſt vſus: cum nempe natura ſint humidiores, corrumpi cito conſueuerunt. Attamẽ ſi quis hos tutò cupiat reponere,ſicuti meus pater factitabat, ſiccare prius diligẽter & exacte oportebit. Quippe eo modo & à putrefactione & à corruptione tota hyeme vindicantur,eundẽ nobis vſum,quem piſæ,exhibẽtes. Quidam meorum amicorum Romæ agens, narrauit in Caria iuxta Ceramum patriam ſuã ſeri in aruis dolichos haud aliter quàm alia legumina, figuramque lathyris longiorem obtinere.

DE ERVO.

BOues apud nos, vt apud alias pleraſque gẽtes,eruo in aqua edulcato paſcuntur. Hominum cibis prorſus hoc ſemen damnatur. Eſt enim & inſuauiſſimum, & praui ſucci. Cæterum ingenti graſſante fame nonnunquã, ſicut Hippocrates quoq; ſcripſit, ob inexpugnabilẽ neceſſitatẽ homines ad id etiã cõfugiũt. Nos eruo inſtar lupini præparato ex melle vtimur vt medicamẽto craſſos pulmonis thoraciſq; humores expurgãte.

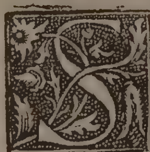
Cãdidũ, minus eſt medicaminoſum, quàm id quod ad flauum aut pallidum colorem tendit. Eruum bis elixum, & in aqua identidem cõdulcefactum, inſuauitatem certe deponit, ſed vnà cum ea & abſtergẽdi & incidendi vim, vt ſola in eo relinquatur terreſtris ſubſtãtia: itáque citra amaritudinis intellectum deſiccans, fit eſculentum.

DE SESAMO, ET ERYSIMO.

SEſami ſemẽ pingue eſt, ideoque repoſitum citiſſime fit oleoſum. quamobrem & veſcentes ſatietate ocyus implet. ſtomachum euertit. tarde cõcoquitur, & pingue corpori præbet alimẽtum. Liquet ergo quòd ventris partes nec fulcire valeat, nec corroborare, quemadmodum quoduis aliud pinguium eduliorum. Eſt item craſſi ſucci, ideoq; nec celeriter deorſum poteſt penetrare. Raro admodum hoc ſolo veſcuntur. Cum melle autem crudo ſeſamides vulgo nominatæ fieri ſolent. Panibus etiã pro dulciario inſpergitur. Vt porrò milio panicum aſſimile eſt quodammodo, ſed ad omnia deterius: ita & ſeſamo eryſimum corporis ſubſtantia nõnihil affine: ſed mãditur inſuauius, & tenuioris eſt nutrimenti: adeóq; in omnibus illo deterius exiſtit. Ambo hęc ſemina calidi ſunt tẽperamẽti, eáq; ob cauſam etiam ſiticuloſa.

Sesamides

DE PAPAVERIS SEMINE.


Atiui papaueris ſemen panibus vtiliter ceu dulciarium inſpergitur, non ſecus ac ſeſamum. Cãdidum nigro pręſtat. Refrigerandi vim habet, ideoq́ ſomniferũ eſt: ſiq́ liberalius ſumatur, nõ ſomnum tantũ, ſed ſoporem etiam inducet: ægreq́ cõcoquetur. Tuſſim preterea ex thorace ac pulmone compeſcit. Confert aduerſus acutas ex capite fluxiones. Corpori nullũ notabile dat nutrimentum.

Papauer candidum

DE LINI SEMINE, QVOD COMPOSITA ETIAM DICTIONE LINOSPERMVM DICITVR.


Vidam hoc toſto inſtar obſonij non ſecus ac factitio ſale cum garo vtũtur. In vſu eſt & melle conſperſum. Inſerunt nõnulli panibus quoque. Stomacho & concoctioni repugnat: tenuiter corpus alit. Quod ſpectat ad deiectionem, nec laudandum nec vituperandum. perexiguam tamen vim mouẽdę vrinæ tenet, quæ in toſto extat efficacior. Idẽ aluũ quoq́ magis ſiſtit. Ruſtici homines eo vtũtur ſępenumero, fricto tuſoq́ mel admiſcẽtes.

DE ORMINO.


St & hoc frictum, inſtarq́ farinæ detritum in vſu, admiſto itidem melle. Parum in ſe habet quod alẽdo ſit: mediæ inter eryſimũ & cuminum naturæ.

DE CANNABIS SEMINE.


Ametſi cannabis ac viticis planta plãtæ, ac ſemen ſemini quodammodo ſimilia ſunt, virtute tamen permultum diſtãt. Etenim cannabinum ſemen difficulter concoquitur: ſtomacho capitiq; aduerſatur, & prauos humores gignit. Sunt tamen qui hoc quoq; frictũ tuſumq; vſurpent vnà cum alijs bellarijs. Bellaria autem voco ea quæ ſecunda mẽſa, vt cum maiori voluptate bibatur, inferri cõſueuere. Admodũ calfacit, ideoq; caput æſtuanti & medicaminoſo halitu ſurſum miſſo inuadit.

DE VITICIS SEMINE.


Rictum eſtur & huius ſemẽ, non ſecus ac cãnabinum, creditum venerios ſtimulos inhibere. exiguũ corpori dat nutrimẽtũ, idq; ſiccum & frigidum, flatum egregie leuans. Ob quæ omnia ijs peridoneum eſt, qui caſtitatem cuſtodire decreuerũt: vnde & nomẽ illi ἄγνον impoſitũ tradunt. Caput nõ perinde ac cannabis tẽtat.

DE APHACA ET VICIA.


Orum ſeminum figura non rotũda eſt, veluti fabarũ, ſed aliquãto latiuſcula, ſimiliter lẽti. Hęc quoq; cũ ſua plãta & valuulis integra ruſtici reponũt, vt brutis pecudibus pabulo ſint. Per famẽ tamẽ quoſdã noui qui hæc quoq; deuorarẽt, potiſſimoq; ĩ vere, cũ etiãnũ virẽt, queãdmodũ

fabę & ciceres solent esitari. Semina autem hæc non solum insuauia sunt, sed concoctu etiam difficilia, & aluum retinentia Perspicuũ ergo est, cũ huiusmodi naturam obtineant, alimoniam quoq; quæ ex ipsis in corpus permanat, improbi crassiq; succi esse, idoneam ad humoris melancholici generationem: ceu prius de lente retulimus. Verum hęc multis præclaris dotibus prædita est: quarũ nulla illis concessa est. Cæterũ nomen hoc bicium, id est vicia, apud nos & vsitatissimum est, & solum id noscitur: Attici vero saracum aut cyamum id seminis appellant.

DE SEMINIBVS ALIENIGENIS QVAE IN *vnoquoq; genere permista reperiuntur.*

DEnsum in tritico lolium frequensq; inuenitur, ceu in hordeo quoq;, sed parcius. festuca vero ægilops dicta, minime in eo rara, siquando imbecillum semen terra diutius retentum, infelicem exortũ progressumve habuerit. At meus pater ætate iam inclinata factus agriculturæ studiosior, triticum atq; hordeum summotis diligẽter omnibus diuersæ naturæ seminibus aliquando cõseuit, vt certo posset cognoscere an per illorũ degenerationẽ hæc frugum vitia producantur, an propriam & ipsa naturam sortita sint. Cumq; permultum lolij in tritico, in hordeo parum, sed ægilopis plurimum enatum conspiceret: in alijs quoq; seminibus idem facere periculum tentauit. Reperit er-

Galeni pater agriculturæ studiosus

go lenti quoq; per degeneratione͂ durum rotundũq; aracum innaſci, & ſecurinum, cibo dãnata ſemina: præterea aparinam, quę cibo nõ modo aliena eſt, ſed in hærba quoq; lentem ſtrãgulat, humiq; detrahens enecat, ſicut eruum eruangina. Sunt igitur ſanè perquàm pernicioſa hæc ſemina. Quòd porro melampyron dicitur, generatur & ipſum ex tritico per degenerationem: ſed nequaquam tantę eſt prauitatis. Deprehendit inſuper alia ſemina conſimiliter mutari. Proinde vſuris ſolitus eſt præcipere vt noxia omnia cum ad ſalubrem vſum ſemina vellent adhibere, prius ſeligerent, neve illa negligerent, vt mos eſt publicis piſtoribus. Etenim cũ aliquando malignus eſſet annuus frugum prouẽtus, lolium affatim tritico innaſci contigit: quod & agricolæ & piſtores nõ ſatis diligenter expurgabãt, factis idoneis in hoc incerniculis, quò ſcilicet vel hoc pacto rem frumentariam auctiorem facerent. nam ea admodum tenuiter prouenerat. Extẽplo ergo multi capitis dolore vexari cœperũt: ineunte verò æſtate vlcera etiã in veſcentium cute prodire, aut alia quæpiam ſymptomata, quæ ſuccorum prauitatem declararent. Quã ob rem præceptum illud de repurgandis ſeminibus quæ cibo aptamus, minime eſt cõtemnendum. quãuis enim noxam quæ ſingulis diebus ſuccedit, præ exiguitate non ſentimus, haud tame͂ longa dierum ſerie collectam atq; exaggeratam effugiemus impu

Malignus anus

Lolium dolorem capitis [illegible]

ne: quin erumpet tandem aliquando, atq; manifeste non sine nostro se magno malo est proditura.

LIBER. SECVNDVS.



Vandoquidē ante me omnes qui de alimentis tractauerunt, non à plātis & animalibus, etiā si ijs maxime alamur, sed à cerealibus vocatis seminibus sermonē exorsi sunt, quoniā videlicet panis, quo nihil in vita vtilius, illis cōstat: idcirco nos quoq; primū volumen tritico, hordeo, olyræq;, ac deniq; leguminibus dicauimus. Iam vero ad alia quæ ex plātis sunt alimēta, trāsire oportet: ac deinde ad ea quæ ab animantibus, ex quibus præcipuam homines vtilitatem percipiunt, venire. Nam id sanè non in postremis esse putatum est: adeoq; nōnullis curæ fuit, vt non seriatim omneis congeneres cibos, neq; cuncta plantarum genera post cereales fruges simul recensere, sed vt quidq; mortalium vitæ vtilissimum esset, ita primum ei locum in enarrationis serie dare voluerint. Videmus porrò suillam carnē, hœdinā, caprillam, vitulinam, bubulam, ouillam, præterea venationem omnē, ceu vtiq; & volatilium ac aquatilium pleraq;, magno hominibus vsui esse. Verumenimuerò ego cum singula eduliorum genera videam vno volumine comprehendi non posse,

Panis in vita utilissimus.

haud ita multum referre exiſtimãs quid prius, quid ve poſterius ſit, nondum dicta alimenta deinceps ſum perſecuturus: & in hoc quidẽ ſecundo quæ nobis terra ſuppeditat, in tertio quæ ab animalibus vſurpamus, enarrabo. Licebit enim vnicuiq; codicẽ hunc de alimentis ad manum habenti, quotieſcunq; libuerit, nunc ad primum, nunc ad ſecundũ tertiũ ve volumen, prout quoq; maxime ſtatuit vti, tranſcurrere. Vt igitur omnis de plantis ſermo primis duobus voluminibus abſoluatur, venio ad ea quę dictis ſuperſunt, hinc ſumpturus initium. Quæ primo libro dicta ſunt edulia, ea omnia plãtarũ ſemina ſunt. Nũc à fructibus ordiemur, ſi prius à ſeminibus eos diſtinxerimus: præſertim quũ pleriſq; ſiue ſemẽ ſiue fructum dicas, nihil intereſſe videatur. Ergo quæ modo retulimus, paululum quid à fructibus diſcrepant: ab ijs vero quæ iam trademus, non mediocriter. Etenim fici fructus, ipſæ ſunt ficus: minutũ vero illud quod interiore farcto cluditur granum, fici eſt ſemen, ſicut & vua, totius vitis fructus: nucleus, eius tãtum ſemen. ipſum itidem pirum, ac malum, arborum ſuarum, mali inquam piriq;, ſunt fructus: tria autẽ quatuor ve in medio ipſorũ contẽta grana, ſeminis nomẽ gerunt. Quid amplius de cucurbitis & cucumeribus attinet dicere? Quid itẽ de peponibus, & melopeponibus, & quæcũq; conſimilia ſunt? Vniuerſus enim fructus permultũ à ſemine differt.

Cæterũ in fabis,lupinis,dolichis,lẽte,ac alijs quibuſuis ſeminibus quæ valuulis veſtiuntur,totũ id quod ex tegmine ſemineq; cõſtat, dicitur ſanè fructus: at maior ſubſtãtię pars in ſolis ſeminibus cõſiſtit. Aliorũ porrò omniũ ferme quæ in primo libro cõmemorauimus,eſtur ſolum ſemen: ſolius dolichi, dum adhuc vireſcit ſcilicet,integer fructus. quippe areſcẽtes ſiliquæ inutiles hominibus fiũt. fabarum autem valuulę vel viridium edendo non ſunt,quemadmodum neq; ciceris,neque aliorum quæ elloba,id eſt ſiliquata Theophraſtus vocare ſolet.quare nõ iniuria vulgo lobos,id eſt ſiliquas, quos quidam phaſiolos nuncupant,vocitari diximus:quandoquidẽ horum duntaxat ſiliquę edendo ſunt. De ipſorum autẽ facultate ſupra relatum eſt,veluti etiam quòd à veterum nõnullis dolichi ijdem fuerint appellati. Plantarum fructus ab arboribus hortenſijſq; holeribus decerpuntur:inter quæ quidam medicorum pepones,melopepones,& cucurbitas cõnumerant:à quibus ipſis præſentis quoq; libri doctrinam auſpicabimur.

DE FVGACIBVS FRVCTIBVS, QVOS GRAECI HORAEOS VOCANT.

Horam, anni id tempus appellant Græci, in cuius medio canicula exoritur: durans per quadraginta dierũ ſpatium:quo tempore omnes horarij quos vocãt fructus proueniũt:

alij florere tũ incipientes, alij iam deflorere ſeu conſeneſcere, alij in ſuo vigore, aut vltra paulũ aut citra conſiſtentes. Vocant porrò horæos, non quòd id ſolum tẽporis naſcantur, ſed (vt mea fert opinio) quò à cõditaneis eo nomine diſcernãtur: quãdoquidẽ & triticum, & hordeũ, adeoq; omnia quæ primo ſunt volumine enarrata, & ſingulis annis, & æſtate proueniunt, ſed non cito corrumpi poſſunt, vt cucurbitæ, mora, pepones, melopepones, perſica, aliaque id genus. Quãquam enim hæc aſſiccata nonnulli condentes in hyemem vſq; ſeruant, attamen ne ſic quidem priorem ſuam naturam tueri queunt, quin totam immutent. Quidã ergo cucurbitas in hyemem cibis ſeruãt, exempto prius ſemine, ac deinde ſiccato eo quod in illis quaſi caro eſt, quo omnes magis quàm [ipſis cucurbitis vtuntur. fiunt enim aridæ, exuccæ, lignoſæ, & ſalgamarijs vaſculis ſimiles] ſupra quàm alius quiſpiam eſculentorum fructuum. In tritico autem, hordeo, & quibuſcunq; cerealibus ſeminibus non euenit huiuſmodi in cõtrarium naturæ degeneratio. Siquidem hæc omnia talem ſubſtantiam aſſeruãt, qualẽ in æſtate maturata iam obtinebant. Illud porrò nequaquam arbitror obſcurũ, nempe quæ ſicco ſunt corporis coagmento, vt perẽnantem habitum, ita ſolidum quoq; & terreum, eoque alibilem eundem obtinere. At quæ humidæ cõſiſtentiæ ſunt, corrumpuntur ocyus, & exiguum, &

Horei fructus

quod facilè è toto corpore excernatur, alimẽtũ præbent. quã ob rem etiã huiuscemodi prõptius quàm solida per aluũ deijciuntur: præcipueq; quũ adest eis nitrosum quippiã aut abstersorium. cuius facultatis, quẽadmodum ostẽdimus, quidã fugaces fructus nõ contemnendã portionẽ sunt adepti: quæ & prauioris succi esse perhibuimus ijs quæ nullã eximiã qualitatẽ gustabilẽ gerũt, sicut optima aqua. Ergo huiuscemodi omnia, multoq; magis quotquot ante exactã maturitatẽ esitãtur, flatulenta sunt, sed celerius deorsum cõmeant: ceu ea quæ tenuẽ seruãt humorẽ, citius per mẽbra diuidũtur. Sunt porro id genus omnia vitioso succo notata. Adeoq; longo itinere defatigatis duntaxat, ingentiq; æstu squallẽtibus ex vsu sint. Tum nãq; hominẽ refocillant ac iuuant, partim squallorẽ irrigantia, partim mediocriter frigerantia, si quidẽ frigida assumantur. Etenim calida ita vt retuli affectis oblata, vt per omnia humectent, refrigerãdi certe non retinent potestatem. Neq; enim eo frigiditatis propria illorũ natura peruenit, vt valeat etiam si calida offerantur, vẽtri refrigeriũ præstare. Quare extraneo adscititioq; frigore opus ijs erit, quo partiũ calori quæ circa vẽtriculum & iecur sunt sitæ, quibus primis etiam occurrunt, queant resistere. Itaq; habita horum notitia quæ cõmuniter ad omnia eiusmodi esculenta spectãt, iam ad proprias cuiq; facultates accingemur.

DE CVCVRBITA.



CRuda cucurbita cibo insuauis est, stomacho perniciosa, & concoctu planè inexpugnabilis: adeò vt si quis alterius cibi inopia ingerere eam compellatur, ceu quidã iam ausus est: pondus cum algore vẽtriculo incũbere sit sensurus, euersoq; stomacho ad vomitionem concitãdus: quæ vna eum ab vrgentibus illis tentationibus potis est liberare. Hanc igitur, aliaq; ex fugacibus complura, aut mox quàm elixata est, aut frictã insuper in sartagine, aut assam omnes homines esse cõsueuerũt. Atq; hunc communem de omnibus quæ alterari ac corrigi per ignem postulãt, sermonẽ perpetuò te in memoria velim habere. Cucurbita vero, de qua dicere cœpimus, elixa nullã euidẽtem saporis qualitatẽ habet: nisi quis eũ quoq; saporẽ nominare velit, qui neque acris neq; salsus est, nec acerbus, nec amarus, nec id genus quippiã manifeste repræsentat, veluti nec ipsa aqua. At huiusmodi cuncta cõmuni nomine omnes græci ἄποια, id est qualitatis expertia vocitare solent, latini fatua, aut insipida: quo modo nos quoq; clarioris doctrinæ gratia appellabimus. Talis ergo cum sit cucurbita, nõ immerito varias apparãdi formas admittit, vtpote in medio omnis excessus cõstituta, eoq; potis promiscue & ex æquo quolibet duci, & aptari. At eorum quæ congenitũ quẽpiam excessum seruant, nullum in cõtrariam facilè

parãdi rationem pertrahi comparatum eſt. Proinde cucurbita, quantum equidem in ſe eſt, humidum frigidumque corpori alimentum præbet, ac id ipſum ea de cauſa exiguum, vti paulo ante de omnibus quæ aqueo tenuiq́ humore conſtant, perhibuimus. ſed leuiter per aluũ ſubit, cum ob ſuæ ſubſtantiæ lubricitatem, tum ob communem omnium humidorum ciborum rationem, qui ſcilicet citra adſtrictionem tales ſunt. Nec ſanè infeliciter cõcoquitur, modo non anteuertat corruptio. Nam ea illi ſolet nonnunquã accidere cum aut vitioſe fuerit præparata, aut prauos humores in ventriculo aceruatos offenderit. Eſt quãdo ob nimiam in eo moram: quod alijs quoq́ omnibus fugacibus fructibus humidæ temperaturæ ferè vſuuenit. Nam in ventriculo corrumpuntur & ipſi, ni celeri deſcenſu id mali effugiant. Quemadmodum ergo cucurbita pura, & vt in ſeipſa eſt, ſuccũ in totum corpus alendi gratia digeſtum expertẽ qualitatis guſtabilis obtinet: ita cum alicui vehemẽtem habẽti facultatem fuerit iuncta, facilè illi cõſimileſcit: vt ſi cum ſinapi ſumatur, ſuccus ex vtroq́ in membra diffuſus acris efficietur cum manifeſta caliditate. Eadem ratione ſi cum ſalſo quopiam eſitetur, ceu nonnulli in patinis cum ſalſamẽto inſtruunt, ſalſum in corpore humorem generabit. Eſt porrò ſic apparata cibus longe ſuauiſſimus, ſi ſalſamentum ex ponticis illis ſit quæ

myla appellantur. Eadẽ cum malis cotoneis elixa, decenterq; condita, austero sapore in distributione præpollet. Assa autẽ, vel in sartagine fricta, vt propriæ permultũ humiditatis deponit, ita reliqua eius pars nullam sibi valẽtem vim adsciscit, vti nec cum in iure simplici paratur. Cæterum ob aqueã qualitatem sibi innatã nõ immerito origano iungi gaudet. Quęcũq; enim talia sunt, acribus aut acidis, austerisve aut salsis permisceri saporibus postulãt, si quis & cũ voluptate ea capere, & nauseam cupiat euitare.

Cucurbita assa

DE PEPONIBVS.



Niuersa peponum natura frigidior cũ larga humiditate existit. habent & quãdam abstergẽdi vim: ideoq; vrinã cient, & deorsum expeditius quàm cucurbita & melopepones rapiũtur. Quòd porrò abstergeãt, discere licet sordidam cutem defricando. Quam ob rem etiam maculas, solitares ἐφήλεις vocatas, & lentes faciem occupantes, atq; summã vitiligine extergere possunt. Sed semen quod in eorũ veluti carne cõtinetur, ad hoc efficacius, adeò vt renibus etiam calculo infestatis sit accõmodatũ. Gignit pepo in corpore vitiosum humorẽ, præcipueq; siquãdo rectam concoctionem non assequatur. Tum vero morbum etiam qui cholera dicitur, inducere consueuit. Etenim priusquã ad corruptionẽ peruenit, vomitioni quoq; idoneus est: largiusque ingestus, nisi quis ali-

f. j.

quid eorũ quæ ꝓbi ſunt ſucci, ſupermãdat, omnino vomitũ cõcitabit. Illud porrò perſpicuũ eſt, græcos in hoc quoqꝫ fructu totius generis noměclaturã poſuiſſe, ſicut in eo liquore quo literas pingimus, quod μέλαν ipſi, latini atramentũ appellãt. Hoc enim vocabulũ πέπων illis veluti τὸ πέπανον ſonat, hoc eſt maturũ. quod alijs quoqꝫ cõpetit quæ matureſcunt. Nã & racemus cũ exacte maturus eſt, dici poteſt pepon: quẽadmodũ cũ nõdũ maturuit, perperã ſic vocetur, vtpote crudus & immaturus. Eadẽ ratione omneis autũnales fructus, & cucurbitã, piraqꝫ, πέπειρα, id eſt matura nũcupare mos eſt, ſicut & quẽ melopeponẽ nominamus, qui peponẽ voce cõplectitur. vnde medici quidã nõ ſimpliciter peponẽ fructũ hũc de quo nunc agimus, ſed ſicyopeponẽ vocandũ cenſuerũt. Nos vero in pręſentia ſuper eiuſmodi nolumus eſſe ſoliciti, vt quæ ad medicinã nihil cõducãt. ſiquidẽ lõge præſtat dilucide explicare res, q̃ huiuſmodi anxia diſquiſitiõe doctrinæ perſpicuitati tenebras offũdere. Tũ porrò dices perſpicue, cũ vocabulis vulgo maximevſitatis ſeruata illorũ ꝓpria ſignificatiõe vteris.

DE MELOPEPONIBVS.

Melones sunt



Elopepones & minus humidi quàm pepones ſunt, nec adeo praui ſucci. ſegnius item prouocant vrinã, tardiuſqꝫ deorſum deſcẽdũt. Ad vomitũ vero excitandũ nõ eandẽ vim obtinẽt, ſicut nec celeriter in vẽtriculo praui humo-

ris collectiõe aut alia corruptionis causa obsesso cor
rũpuntur. Cęterũ tametsi in iuuãdo stomacho autũ
nalibus fructibus lõge sunt īferiores, haudquaq̃ ta-
mẽ ei ceu pepones officiũt: quin nec vomitũ, vt dixi,
perinde ac illi possunt cõmouere. pars porrò intima
carni semẽ inclusum tãgens, quũ in peponibus edẽ-
do nõ sit, in melopeponibus passim ab hominibus
mãditur, deiectioni nõ inutilis. Qui vero eorũ quasi
carne tãtũ vescũtur, nõ tã cito eã ac peponũ excernũt

DE CVCVMERIBVS.


Rinalis quædã his quoq; facultas cõcessa
est, vt peponibus, sed imbecillior, minus
nẽpe substãtia humidis: ideoq; nõ facilè,
vt illi, in vẽtriculo vitiãtur. Inuenias qui
hos quoq; ceu alia pleraq; bonæ hominũ parti inuin
cibilia, cõficiant, ob totius scilicet naturæ cũ eis pro-
prietatẽ: quã in cõmẽtarijs de tẽperamẽtis, multoq;
maxime in libris medicamẽtorũ exposuimus, de-
monstrãtes suũ cuiq; animanti cibum tota substan-
tiæ proprietate familiarẽ à natura cõparatũ esse, vt-
pote asinis equisq; paleam, fœnũ, hordeum, aliaq; id
genus similia, leoni crudas animalium carnes, homi
ni eas ipsas coctas, vnaq; panes ex frumentaceis se-
minibus vt diximus elaboratos. Quin & hellebo-
ro coturnices, & cicuta sturni citra noxam vescũtur,
ceu vtiq; eruo boues. Quare quę facilis cuiq; aut dif-
ficilis concoctionis sint alimenta, aut ex proprieta-

te ſubſtantiæ, aut aliquo ſymptomate, experiundo diſcere ac iudicare oportet. Quid porrò id ſibi velit quod ex aliquo ſymptomate dixi, in primo libro declaratũ eſt. Etenim ſunt quibus bilioſus humor, aut qualecũq; omnino excrementũ identidem in vẽtriculo cõgeritur: in ijſq; cibi leuis cõcoctionis cito corrumpuntur: ceu alij nonnulli reperiũtur qui natiuũ calorẽ non humidũ neq; bene temperatũ, ſed ſqualidũ igneũq; obtinẽt. nam in iſtis quoq; quæ alij facillime omniũ cõcoquũt, ex facili ea vitiãtur, ructãtq; ij in totum fumidũ quid, ſeu nidoroſum. Cæterũ illud perpetuò memoriæ mandandum erit, quòd pertinacis cuiuſcũq; edulij, quãuis feliciter à quopiã perficiatur, ſuccus tamẽ ipſe in corpus digeſtus, antiquã naturam mordicus ſit retenturus. Siquidẽ fieri nõ poteſt vt aquoſus peponis ſuccus vel optime cõcoctus, craſſus terreuſq; euadat: quemadmodũ nec is qui ex lente aut bubula carne prouenit, aquoſus, humiduſq;, quem tenuẽ conſiſtẽtia appellãt. in quo potiſſimum tuendæ ſanitatis, & morbi præcauendi cardo vtilitaſq; verſatur, vt alibi demõſtratum à nobis eſt, & nũc rurſus paucis ſummatimq; in progreſſu ſermonis docebimus. Ergo quibus cucumeres bene cõcoquere datũ eſt, dum in hoc fiſi intrepide affatimque ijs ſe explent, longi temporis tractu gelidum & vtcunque craſſum humorem in venis aceruari contingit, qui per eam qua venæ fungun-

tur concoctionem haud facilè in probũ sanguinem potest conuerti. Proinde omnibus praui succi eduliis, quantumuis probe à nonnullis cõficiantur, abstinere in totum consuluerim. Clàm enim sensimq; longa dierum serie prauus in venis succus ex ipsis suggeritur atq; accumulatur: qui vel leuicula putredinis arrepta occasione febres sæuissimas & mire contumaces excitabit.

DE ARBORVM FRVCTIBVS.

PIra, mala, ficus, persica, punica, omnesq; cõsimiles arborei fructus hominũ adiuuant cibos. Sunt & præter hos alij, sed cibo dãnati: de quibus in præsentia dicere nõ est institutum. In vniuersum autem communi edicto de fructibus quibus homines vescuntur, scire oportet, humidos tenuem humidamq; ex se alimoniam corpori afferre. Quæ ipsa talis cum sit, necessario & cõmeabilis erit, inq; omneis corporis partes penetrando, velociter tum per vrinas, tum per cuticularia spiramenta excernetur. ex quo non absurde omnes huiusmodi escas græcorum medici oligotrophas, id est exigui nutrimenti vocitarunt. Cõtrà ex solidæ consistẽtiæ fructibus amplior corpori, quod ad alimoniam pertinet, fit accessio: sed nõ eadem in transeundo est celeritas, maxime vbi crassum, glutinosum, aut adstringentem succum obtinuerint.

omnes fructus humidũ prestat nutrimentum [illegible]

DE FICVBVS.


Ommune omniũ autũnalium fructuũ, neq; eorum solùm, sed & fugacium, qui à græcis horæi vocantur, vitiũ ne ficus quidem effugere potuerunt. quãquam enim cæteris omnibus tam fugacibus quàm autumnalibus minus praui humoris adgenerant, haud tamen penitus huius vitij immunes iudicãtur. Cæterũ hæc eis insunt bona, nempe quòd cõmeabiles sint, & facilè in totum corpus peruadant penetrentq;. Nam & abstergendi vi pollent haud obscura: cuius gratia commansæ, è calculosis renibus arenularũ vim propellũt. Cum porrò omnes autumnales escæ exiguũ corpori alimentũ præbeant, minime omnium ficubus id vsuuenit. haud tamen cõpactam firmãq; carnem efficiunt, ceu panis, & suilla caro: sed turgidulã & subinanẽ, veluti fabæ. Quin vẽtrem flatibus implent & ipsæ: & non mediocrẽ hinc profecto molestiam intulissent, ni celer descensus anticipando occurrisset: quo dotatæ, quũ non multũ tẽporis inventre trahãt, haudquaq̃ diu inflare sinũtur: ideoq; alijs autũni fructibus innocentiores esse consueuerunt. Cæterũ maturæ ficus immaturas haud paruo interuallo antecellunt. quod & in alijs omnibus cernitur fructibus: quãq̃ nõ tam ingens in illis discrimẽ existat. Siquidẽ ad plenũ maturatæ ficus paulo minus omni prorsus noxa vacant, iam vel caricis exæquã-

dæ:quæ licet ipſæ multiplici vtilitate cõmendentur, ſi quis tamen crebro largiterq; eſitauerit, ſentiet non eſſe innoxias. Non admodum enim probum ſanguinem gignunt. quapropter pediculorum quoq; agmen eas comitatur. Incidẽdi extenuãdiq; vim habent: quo nomine aluũ ſtimulant ad excretionẽ, renesq; expurgant. Iecori autem lieniq; inflammatione obſeſſis officiũt, velut ficus quoq;, cõmuni ratione omnium dulciũ epularũ, nõ peculiari quapiã eximia virtute. obſtructis autem illis, aut ſcirro duritia ve tentatis ipſæ ex ſeſe proprijs viribus nil proſunt nec obſunt: ſed incidentibus, extenuantibus, & abſtergẽtibus iunctæ, nõ mediocriter auxiliãtur: ideoque medici nonnulli in dictis lienis iecoriſq; affectibus eas lõge ante cibum cum thymo aut pipere aut zingibere aut pulegio aut ſatureia aut calamentho aut origano aut hyſſopo dare ſoliti ſunt. Ad eundem modum cum alio quouis acrem qualitatem, aut omnino incidendi extenuãdiq; vim gerente caricas aſſumere, non ſolum ita affectis, ſed ſanis quoque ex vſu fuerit. Siquidem iecoris meatus per quos fertur alimentum, patentes apertoſq; ſeruari non ſolis laborantibus, ſed bene valentibus etiã tutiſſimum eſt. Proinde hoc pacto ficus extenuante ſale, aceto, garoq; conditas vulgo comedunt, experimento id vtile eſſe compertum habentes. Veriſimile autẽ eſt & à medico quopiã qui ita aliquando ſu-

Pediculi

mere præceperit, notitiam eius in vulgus dimanasse. Qui cum aliquo incrassantium eduliorũ caricas ficusve esitant, non mediocriter offenduntur.

DE VVIS.



Icus, vuæq;, vt autũnalium fructuum, quę oporę nominantur, caput honosq; sunt, atq; fugacibus omnibus præclarius nutriũt, ita q̃ minime praui sunt succi, præsertim exactã maturitatem adeptæ. Nutritionis certè maximo argumento sunt vinearum custodes. Siquidem hos toto bimestri quo custodiam agũt, nihil esitantes pręter ficus & vuas, nisi interim aliquãdo panis modicum admetiantur, obesos tamen ac pingues videmus. Cæterum minime firma densaq; est caro quæ ex ijs generatur, sed fungosa, & cũ vuiditate quadã flaccescẽs: ideoq; haud longe post cessante esu contrahitur ac corrugatur. Vuæ ficubus minus alũt: bonumq; ijs hoc maximũ est, q velociter per aluum subeãt. Etenim si aliquando retineãtur, grauiter nocent. id quod maturis ficubus minime vsuuenit. Hæ nanq; etiamsi non vt par est deorsum concedant, dũmodo probe in ventriculo concoquantur, innoxium corpori alimentũ tribuũt. quorum neutrum vuis concessum est. nec enim retentæ probè nutrire possunt: & dum per iecur venasq; distribuuntur, crudum humorem procreant, qui non facilè in probum sanguinem natus est conuerti.

vinear custodes

Acini nanque corpus ex quatuor componitur: ex eo scilicet quod eius ceu caro est: exq; humiditate per eam dispersa, vnde vinum: præterea ex nucleo: atq; eo quod omnia hæc foris circuncludit membranoso tegumēto. Nucleorum porrò substantia sicca est & substringens: atque per omneis intestinorum anfractus transit citra vllam sensibilem immutationem, non secus ac ficaria granula. sunt enim hæc in vtroque fructu proportione inter se similia, cū & in sua vtrunq; plāta seminis rationem obtineat, & inalterabile, illiquefactum, & non mutatum transmittatur. Est & proportio quædam in exteriore tegmine quo vterque fructus vestitur, eandem illis vtilitatem præstante, quam cutis aut corium animalibus. Obscura vero & huius in vētre fit immutatio: ac nōnulli ceu inutile expuūt, exucto omni eius ac nucleorum interiore succo: quos ipsos aliqui expuere tentant, maximeq; cum grandes fuerint vuæ. nā in exilibus id factu permolestum est. Liquet porrò vētrē magis laxari sola acinorum carne cum succo hausta nucleis ac membrana foris ambiēte exclusis. Adhuc vero fusius, cum solus ipse expressus succus, quē mustum vulgo appellant, sorbetur: qui ventrē flatibus nonnihil distēdit, ni velociter pertranseat. Ergo hic quoq; corpus vtcunq; nutrit, sed q̄ carnea substātia imbecillius: eoq; accidit vuas quasdam magis nutrire, q̄ deorsum cōcedere: contrà alias promptius con

cedere,q̃ nutrire. Ergo qbus exiguus ſuccus, vberior etiã alimonia: quibus copioſus, cũ minore alendi facultate maior laxãdi vis ineſt. Vocãtur autẽ vuæ illę quibus exigua humidæ ſubſtantiæ portio eſt, ſolidæ vero permulta, quã ceu carnẽ acini eſſe diximus: generoſæ. Atq; ijs vtuntur autumni tempore, non vno eas modo reponẽtes. Etenim in muſtum conijciũt, impletaſq; ijs nouas ollas in vinaceis cõdunt. ſic porrò appello duras ſolidaſque vuarum in torculari penitus expreſſarum reliquias: quas ipſas homines in dolijs componunt ſtipatas admodum & cõſtrictas. græci ſtemphyla eas vocant, vulgus eorum tryga. Nam ſtemphyli nomine congeriem illam ceu radicularum ex ſarmento prodeuntem hi ſignificant: vnde videlicet acini cum pediculis dependent. quã alij βότρυχον, latini ſcopium nominant. In his igitur vinaceis ollas nouas vuis refertas cõdunt, operculo diligenter obfirmantes, ne vlla fiat perſpiratio, ſpatium inter ollam & operculum oppicãdo, omniaq; ſpiracula obturando. Ipſas item fidelias ex luto bene olido & plene cocto fictas eſſe oportet. Huiuſcemodi vua ventriculũ diſſolutũ confirmans, cibi auiditatem faſtidioſis inducit: ſed per aluum non facilè delabitur: mãſaq; largius, capitis arcẽ inuadit. Quæ in muſto conditur, magis etiam quàm hæc caput infeſtat. Penſilis nihil ei prorſus infert noxæ, ventrem nec reprimere, nec cõcitare in deiectionem nata. Si-

militer & appetitũ nec torpẽtem expergefacere, nec constantem prosternere valet. Vuarum omniũ illæ concoctu optimę sunt, quas homines in vinaceis & musto per totum annum conditas seruare vsque ad alteram vindemiam retulimus. Pensiles vuæ dũ inaruerint, inutiles fiunt, idq; quibusdã statim in ipso vere, nullis certe non in æstate contingit. Haud porrò exigua vuarum in sapore est differentia, dum aut dulces aut acidæ aut austeræ sentiuntur, aut nulla vehementi qualitate præditæ, quas ipsas vinosas nominant. Proinde dulces calidioris sunt succi, ideoq; siticulosæ. Austeræ pariter ac acidæ, frigidioris. Vinosæ, in caloris frigorisq; medio. Dulces itẽ aluum subducunt, maxime humẽtes. Acidæ austeræq; non huic solùm muneri inidoneæ aduersæq; sunt, verũ etiã cõcoctioni, distributioni, ac nutritioni. Equidẽ acidæ quãuis exactam maturitatem in ipsa vite assecutæ, suspendantur: ne sic quidem mitescũt. Austerarum quædam ad dulciorem naturam transeunt q̃ diutissime suspensæ. Acerbæ, similiter acidis, quantũuis longa suspensione in dulcem saporẽ nequeunt transmutari. quocirca esum earum cauere perpetuò oportet. Omniũ ergo tutissime illis vtare, quarũ natura carneo liquore cõstat, cũq; hoc maturitatẽ sunt adeptę. sed has ipsas intra modũ esse oportet, siue in vite summã maturitatẽ obtinuerint, siue quod deerat, suspẽsio perfecerit. Secũdũ pẽsiles, eas quę auste

vue pensiles

rę acidęq́ qualitatis sunt expertes, affatim vētris deijciēdi gratia ingerere licet. Quidā in hūc vsum mustū, idq́ in primis dulcissimū, bibūt. Hoc enī, si quod aliud, maxime mouet. Quod ab austeris aut acidis ꝓfluxit, ad omnia ineptissimū. Verūenimuero ego me ita nominibus vsum fateor, vt passim nūc homines vsurpāt: maius me operæpretiū ratus facturū dilucide res ipsas tradēdo, q̄ veterem atticismū anxie affectando. Qui vero id perspicuo docendi genere præstantius ducūt, vuarū solidas partes ab expresso musto relictas, brytia malunt appellare, ceu stēphyla oliuarum, quæ expresso supersunt oleo. Quod vero crassum in vino subsidit, pleriq́ attici sermonis studiosi τρύγα, id est fecem vocant: eoq́ nec vlla apud eos in vocibus ambiguitas cernitur, ceu apud alios homines quicunq́ vinacea etiam tryga nuncupant. Quin tertium quiddā hoc nomine τρυγὸς græci nunc solent significare. Siquidem vinaceorū madefactorum dilutum tryga vocitāt. Quod rursus à nostris atticis δευτερίας, apud nos στεμφυλίτης, a latinis lora vocatur. Coniectis nanq́ in parua dolia vinaceis aquam superaffundunt, vsq́ dum vndiq́ omnia permadescant. Quod vbi satis factum videtur, in dolij fundo foramen aperiunt, vt possit effluere dilutum: idque pro vino bibunt. Illud porrò non arbitror obscurum, quòd pro modo racemorum aquam affundant, ita experientia docti: quò videlicet neq́ aquo-

Loræ cōficiendæ Ratio & Modu[s]

ſa admodũ neq; meraca ſit lora. Deinde vero rurſum aquam vinaceis, parcius tamen quàm prius, infundunt, ſic vt hoc quoq; potioni ſit attemperatum: quod quidam atticæ proprietatis curioſi proprie λευτερίαν dici volunt, non veluti prius illud. Vtraque lora capiti dolorem affert, niſi dilutior bibatur. ſed prior magis ferit. Dos vna huic potioni cõceſſa eſt, nempe quòd ocyus per vrinã reddatur. ſed nõ pauca ſubeſt diuerſitas ex varia vuarum ſpecie è quibus vinacei ſunt relicti. Etenim ſi dulces fuerint, ſuauior lõge erit potus, citiuſq; per veſicã excernetur. Ab acerbis acidiſq; multo inamœnior, & minus vrinalis. Dilutũ huiuſmodi ſeu lora valẽtius vinoſiuſque efficitur, cum in ver vſq; aut ęſtatem ſeruatur. Hyemis tempore vſibus aptatum, vt caput minus tẽtat, ita & ſegnius emeijtur.

DE VVIS PASSIS.



Andem paſſæ cum vuis rationem, quam caricæ cum ficubus, obtinent. Euadunt enim dulces complures, acerbæ omnino perpaucę. Plurimæ miſtæ ex dulci auſteraque ſunt qualitate. quãquam dulcibus quoq; portio quædam ſubobſcura ineſt auſteritatis, ipſiſq; auſteris dulcedinis. Auſterę temperamento frigidiore ſunt, ceu dulces calidiore. Stomachum item auſteræ corroborant, & ventrẽ conſtringunt: acerbæ his etiã fortius. Dulces medium quodammodo inter ipſas

locum tenent,nec ſtomachum diſſoluentes,nec aluũ ſubducentes. Adeſt tamẽ dulcibus ſemper vis quædam correctrix tẽperamenti:quã græci,* ἐπικεραντικὴν vocant:ceu etiam mediocriter abſterſoria, ita vt ex vtriuſq; facultatis ope leues oris ventriculi (quod & ſtomachus græce dicitur) morſiunculas retundere ſeu hebetare poſſint. Nã grauiores mordicationes cõſtat præſtantiora ſibi auxilia expoſcere. Paſſarum optimæ,pingues,& ſuo veluti cortice tenues. Nonnulli,& bene profecto, è dulcibus grandibuſq;, quales ſunt ſcybeliticæ,prius quàm ingerant, nucleos eximũt. Quæ & ipſę inueteratæ duram craſſamque membranam acquirunt : ideoque in aqua præmacerare oportet.nam & nucleus hoc pacto extrahitur expeditius. Contrà diuerſæ ab his aliæ quædam ſunt ſolidæ, craſſæque, nullo prorſus nucleo. Creſcunt hæ in Cilicia,ſubflauo colore.In Pamphylia ſcybeliticæ, colore nigro : quæ, vt dixi, grandiſſimæ ſunt. Minimæ in Cilicia,vermiculæ. Aliæ præter has in Cilicia naſcuntur,colore nigro,mediæ magnitudinis : quemadmodum & apud alias pleraſque gentes,potiſſimum in Libya. In Aſia varia paſſarũ ſpecies mediocri magnitudine prouenit. Etenim ſubflauæ,nigræ,dulces, ſubauſteræ quædã apparent. Cæterum in frigidis regionibus ne ipſæ quidem vuæ permaturari omnino queunt:nedum paſſarum quæpiam. Quapropter reſinam vinis ſuper-

vne paſse que
sont bone

inijciunt, ne celeriter acescant. Quemadmodum igitur coloris discrimen nihil ad passarum virtutem facit, ita nec magnitudo. Sola gustabilis qualitas omnem facultatem potest discernere: cui vni intentus, quibus, & quando exhibere eas oporteat, inuenies: vti prius dictum est. Alimentum ex passis tale in corpus distribuitur, qualis eorum fuerit natura, dulce ex dulcibus, austerum ab austeris, mistum ex ijs quæ vtriusque qualitatis participes sunt. Quantitatis hæc est ratio. Ex pinguibus dulcibusque amplior, ab austeris & macris parcior alimonia. Quod si passarum pinguium, dulcium ac enucleatarũ modum parem cum vuarum modo componas, passas valentius nutrire deprehendes. Huiusmodi sane vt minus quàm caricę subducant abstergeantque, illis ipsis tamen stomacho sunt vtiliores.

Resina vinis indita ab aciditate eos vindicat

Vue passe valentius nutriunt vuis

DE SYCAMINIS, QVAE ET MORA VOCANTVR.



On hæc attici sermonis affectatoribus scribimus: fortassis enim ne lectione quidem ea dignabitur ipsorum quispiã, corporis pariter animiq; sanitate fortiter cõtẽpta: [verum quum medicis, potissimum de atticismo non admodum solicitis, tum vero ijs etiã qui nõ vti pecora, sed pro rationis imperio vitã trãsigũt,

quibusq; corporis & animi cura ac cultus, ambitione, gloria, opibus, luxu, ciuiliq; potẽtia potior antiquiorq; habetur.] Hi enim, probe scio, atticam linguam nihilo pluris quàm aliorum hominum æstimant. at sanitatem ipsam præstantius quiddam digniusque ducunt homini qui naturæ conuenienter studeat viuere. Quum igitur planissimũ maximeq; perspicuum sermonẽ magis ijs ex vsu esse cognoscam, familiaria vsitataque ipsis nomina sum propositurus, quãuis priscis illis græcorum minime in vsu fuisse arguentur. Mora ergo vocẽ esse puto vulgo vtcunq; notam, si non alia de causa, at saltem ob stomaticum illud medicamẽtum quod dià morûm appellatur, ex illorum succo compositum. Cęterum autumnalium fructuum quos deinceps referemus, quo nomine ante annos sexcentos ab Atheniensibus fuerint appellati, bona pars hominum hodie ignorant: quandoquidem hac tempestate vidẽt eos nihilo secius ac alij græci vnũquemque fructum nominare, moraq; ipsa tam sycamina, quàm mora dicere. Itẽ persica, carya, præcocia, cæteraq; poma pro aliorum græcorum consuetudine. Siquidem nihil illis, modo rerum virtutes calleant, etiamsi priscas earum nomenclaturas ignorent, hinc dãni incommodive queat accidere. Quanto hac nominum peritia præstantius est illud nouisse, eduliorum scilicet deiectionem procurantium quæ tarde cõmeant, postre-

Dia moro

quiclà

mo ſumēda eſſe ordine. quæ vero celeriter ſubſidũt,
& in ventriculo morata corrumpuntur, primo ante
omnia loco. Quãquam ſanè non omnino mihi ho=
mines quo quæq; ordine ſumenda ſint, ignorare vi=
dentur. Nam in pleriſque edulijs eum etiamnũ ſer=
uant, dum videlicet radiculam, oliuas, fœnũgræcum
ex garo prægustantes, deinde maluas, betam, aliaque
id genus olera ex garo & oleo aſſumētes cernimus.
Ciborum enim qui quotidie eſitantur, vires longa
eos experiētia facilè potuit docere, niſi qui planè mē
te ſint capti. Rarius & lõgiore tempore in experiē=
tiam veniētes, diligēti duntaxat viro obſeruare da=
tum eſt ac commeminiſſe. Itaque mora vbi & in pu
rum ventriculum, & prima fuerint ingeſta, citiſſi=
me tranſeunt, & alijs cibis ſuo veluti ductu viã ſtru=
unt. Verum ſecundo loco aſſumpta, aut prauo in vē
tre humori occurrētia, celerrime alijs vnà cum cibis
corrumpuntur, alieno quodam atq; indicibili corru=
ptelę modo, ſimiliter cucurbitis. Tametſi enim fu=
gacibus hæc ſunt eſculētis innocētiora, corruptione
tamen, eaq; noua ac pernicioſa vitiantur, niſi veloci=
ter deorſum concedant, non ſecus ac pepones. Verũ
& hi cito ſubeuntes, haud ita multũ officiunt. Quũ
porrò ventriculi os ſquallens calidumq; erit, tum ſi=
cut peponibus, ita & moris peropportune vteris.
Tale nanque iecur etiam tunc eſſe neceſſe eſt. Cæ=
terũ cucurbita & cucumis & pepo ſiue maturi ſiue

Mora facilis sit corruptionis.

immaturi, cumque iis melopepon, adstringentis qualitatis participes non sunt. At in moris, maximeque non admodũ maturis, manifeste hæc facultas cernitur. Immaturioribus vero adest & acida. Hæc nonnulli ab arbore decerpta, siccataque in hyemẽ reponũt vt sibi medicamen ex ijs parent vtile ad dysenteriã, aluique diuturnũ fluorẽ persanandũ. Verũ nunc minime medicaminũ facultates recensere nobis est institutum. Rursus ergo quæ mora vt alimẽta præstare possint, doceamus. Quòd quidẽ facilè descẽdant, dictũ iam est. Forte autẽ id eis vsuuenit sola substãtiæ humiditate & lubricitate, forte vero etiam admistione acrioris facultatis, quæ stimulandæ ad excretionem aluo sit satis. Nam adstringens qualitas adeò nihil ad deiectionem opitulatur, vt etiam reprimere stipareque sit nata. Haud paucas porrò res cõtrariarũ facultatũ participes esse, in libris de simpliciũ medicamẽtorũ facultate declarauimus. Proinde moris exiguã quandam eius virtutis portiũculã inesse conijcio, cuius permagna in purgãtibus medicamẽtis, quæ aluiduca quidã vocarũt, habetur: quę facit nõ solũ vt facilè deijciantur, verũetiã vt diutius in ventre morata corrũpantur. Quòd si corruptionẽ effugiãt, omnino quidẽ, vt dixi, humectãt: sed nõ plane refrigerant, nisi frigida accipiãtur. Parcissime corpus alũt, similiter vt pepones: haud tamẽ vomitum cient: nec stomacho, vt illi, aduersantur.

Medicamen ualés ad disinterio

DE CERASIIS.

CErasiorum quædam moris similia sunt, minimum adstringentia: quędam rubi fructibus, manifestius adstrigentia. Sunt quæ his etiam vehementius adstringant. Ergo cuiusque iam dictorum facultates ex ijs quæ de moris & rubi fructu referuntur, conijcere licebit.

DE RVBI FRVCTV.

RVbi fructũ nostrates homines à bato batinum vocant, quemadmodum mora, & sycamina, [eum quem morus aut sycaminus profert.] nam vtrouis modo appellãtur. Fructus hic magis q̃ mora adstringit: siq; liberalius ingeratur, capitis affert dolorem. Est in hoc genere qui stomachum quoque lacessat. Quapropter eluere pulchre hũc fructum prius q̃ assumatur oportet. quod in moris sanè non minus faciundũ censeo. Alui excrementa non expellit, sed potius retinet: siq; immaturiorem eum desiccans quis reponat, longe vehemẽtius coërcebit. Omnia porrò quæ ex mori succo medicamenta componũtur, ex huius liquore parata efficaciorem virtutem acquirunt.

Fructus Rubj

DE FRVCTV CANIS SENTIS.

CAnis sentis fructus longe adstringentior rubi fructu existit: ideoq; ventri supprimendo accommodatior. Rustici frequẽter hunc esitant, tenui alimonia: vocantq;

cynosbaton, id est canis sentem.

DE IVNIPERI FRVCTV.

IVniperi fructũ gręci arceuthidas nominãt. Acris abunde est cum leuicula dulcedine, leuioreq́ etiãnũ adstrictione. Edit & odoratum quid: ideoq́ calfaciẽdi vim habere nõ est obscurum, cum ob acrimoniam (ostensum enim est acria omnia calfacere) tum vero etiam quoniã gustu olfactuq́ odoratus sentitur. siquidẽ omne odoramentũ calidũ est. Iecur renesq́ expurgat, nimirũ crassos ac glutinosos humores extenuãdo: eaq́ de causa salubribus medicamẽtis immiscetur. Perexiguũ corpori humano alimẽtũ ex eo apponitur. Affatim sumptus hic fructus stomachum arrodit, caputq́ excalfacit: ex quo illud quandoq́ vaporibus implens, dolore diuexat. Aluum nec retinet, nec impellit. vrinã ciet mediocriter.

Fructus iuniperi calefacit

DE CEDRI FRVCTV.

CEdrinum fructum vocant gręci cedridas, iuniperino tam colore q̃ figura similem. nã & subflauus, & rotũdus est. differt dũtaxat acrimonia. Parum enim abest quin cibo dãnatus, ad medicamenta relegetur. Nullam nanq́ corpori alimoniam prębet, nisi in aqua commadefactus sumatur. Etenim commune id habent acria omnia, vt

tenuiter corpus alere possint sua acredine exuta. Quinetiam durior sicciorq; est cedri fructus, quàm iuniperi, ceu vtique & exilior, nulla odoris vi, vt ille, dotatus. Quare perspicuum est stomachum impense ab eo rodi, caputque vexari, ni perquàm parce sumatur.

DE PINEA NVCE.

Pinea nux bonum crassumq; succum gignit, & alibilis est. haud facilè tamen concoquitur. Græci hodie non conos, sed strobilos pineas nuces appellitãt.

DE MYRTI FRVCTV.



Vnc fructum vocant græci myrta. nullius est alimẽti, vt iuniperinus: cõtrarię tamen facultatis. abunde enim constringit, ideoq; vẽtrem coërcet. Verum pro adstrictionis portione, refrigeratrice vi nequaquam est prędi tus: quandoquidem non solam eam, sed cũ acrimonia quadam permistã obtinuit. Illud porrò omniũ eduliorum quæ vehementem quampiam medicam gerunt virtutem, commune est, vt ea elixando, assando, macerandove deposita, paululum alere corpus queant, quum antea nihil omnino valerent. Quod ipsum & cepis & porro vsuuenit.

Myrta

Acrimonia est quedã in mirtis

DE PERSICIS.



Iue mala persica fructum hunc, siue persica simpliciter, vti nunc græci, siue alio quouis antiquo nomine vocare velis, per me ma-

gno equidem id otio facias licet. Iam vero quod vocabulorũ diſquiſitione ſcitu vtilius eſt, accipito, nempe horum quoqꝫ ſuccum facilè corrumpi, & penitus noxiũ eſſe. Quapropter poſt alios cibos vltima minime edere, vti quibuſdam mos eſt, oportet. Nam in ſummo natantia, cito corrumpũtur. Quin huius quoqꝫ communis edicti decet meminiſſe, videlicet, Omnia cibaria prauum ſuccum cũ humiditate & lubricitate obtinentia, ex facili deſcendere, eoqꝫ prima menſa ſumenda eſſe. Sic enim & ipſa celeriter pertranſeunt, & alijs commode præeunt, ac quaſi viam muniunt. Poſtremo autem ſumpta, vnà ſecum alia in corruptionem trahunt.

Nota persicis cōtra communē usum

DE MALIS QVAE ARMENIACA ET PRAECOCIA DICVNTVR.

IN perſicorum genere hæc quoqꝫ numerantur, in hoc ſolùm diſcrepãtia, quòd minus mala ſint. Neque enim ſimiliter in ventriculo corrumpũtur, neqꝫ aceſcunt. Pleriſque etiã ſuauiora apparent, ideoque ſtomacho vtiliora. Etenim omnibus cætera quidem paribus, verum ſuauioribus, id ſolet eſſe proprium: quemadmodum inſuauibus, vt ventriculum ſupinum reddant & euertãt, ſtimulentqꝫ ad vomitionem, nimirum quàm citiſſime deſiderãtem quod moleſtũ eſt à ſe abijcere: quod vtiqꝫ pro moleſtantiũ ductu agit ac procliuitate. Si nãqꝫ deorſum illa vergant, peſſum trudit ac expellit.

si sursum, per vomitũ reiectat. Idem in prauorũ humorum ex vniuerso corpore cõfluxu facere consueuit. Etenim quicunq; ex ijs in superiorem ventrem affluxere, per vomitum eijciũtur. qui vero inferiora petũt, fluorem quem græci diarrœan vocant, efficiunt. Cęterum ante diximus poma omnia exigui nutrimenti esse: appellata tamen præcocia armeniacis meliora cẽsentur. Quibus præcociũ nomẽ displicet, armeniaca mala vtrũq; hunc fructũ nominãt: quidã armenia, quatuor, non quinq;, vt priores, syllabis.

DE MALIS.

NOn vna horum est species, vti nec pirorũ, nec punicorum. Alia nãque austerũ, alia acidum dulcemve saporem gerũt. sunt quæ ex ijs mistum, nempe dulcem simul & austerũ. Alia quædam cum dulcedine acida manifestò sunt. Alia præterea cum acore acerba. Inuenias nonnunquam quæ treis simul sapores luculente referant, acidum scilicet, & dulcem, cũ aliquãtula acerbitate. His porrò tribus vocabulis, adstringẽs, austerum, acerbum, vnam qualitatem significari, & acerbum ab austero duntaxat quia fortius constringit, differre, ipso adstringente ad vtrunque generis rationem obtinẽte, ex quarto libro de simpliciũ medicinarũ facultate, in quo de saporũ substãtia ac viribus disceptatur, potes didicisse. Itaq; indidẽ dicta in memoriã reuocãs, mala quæcũq; adstringũt, gelidũ terrestrẽq;

ſcito habere ſuccum:acida vero frigidũ quidem, ſed eum ipſum tenuem. Mediæ tẽperaturæ dulcia ſunt, ad calidius nonnihil proniora, ceu penitus qualitate carẽtia & inſipida ac veluti aquoſa ad frigidius inclinant. Ergo pro ratione ac vi præpollentis ſaporis quibuſq; vteris, nimirum auſteris malis, cum vẽtriculus aut ob calidam intemperiem, aut ob copioſam humiditatẽ fuerit imbecillis: acerbis, cum iſta admodum increuerint: acidis, cum de craſſo humore in eo collecto non ita frigido inciderit ſuſpicio. nã gelidus non acida, ſed acria expoſtulat. Vtraq; enim craſſitudinẽ incidunt, tam acida, quàm acria: eo dũtaxat diſcrimine, quòd illa cum frigiditate, hæc cum calore id præſtẽt. Liquet autẽ ex ijs quæ ſæpe iam diximus, quòd adſtringẽtia infernas deiectiones, quãtum equidem in ipſis eſt, in vniuerſum cohibeant. Acida vero craſſum ſuccum offendẽtia, hunc ipſum ſecant, & deorſum agunt: eaq; ratione excrementa reddunt liquidiora. contrà in purum purgatũq; vẽtrem incidentia, magis ſiſtunt. Dulcis ſuccus citra acrimoniam & craſſitiem, hoc eſt, mere & exquiſite dulcis, quantum in ſe eſt, diſtributioni eſt accommodatior: cum acrimonia vero & craſſitudine, magis in deſcenſum proclinat. Eſt præterea aliud ſaporis genus, non tantum in malis, verumetiam alijs permultis, quem aqueum & ſequalem fatuũq; nuncupãt: vt ſupra quoq; diximus. hic ſtomacho minime

eſt vtilis, in medio dictarum iam facultatũ conſtitutus, ceu ipſa etiã aqua. Idem in malis, dum cibi cauſa ſumuntur, aut ad oblectamentũ, aut ad vtilitatem, pro vitioſo habetur. Ergo huiuſmodi mala cũ neqꝫ cibo iucũda ſint, neqꝫ ventri robur addant veluti adſtringentia, neque aluum fluentem reprimant, meritò floccipẽduntur, ceu apud nos quoqꝫ in Aſia frequenter porcis obijciuntur πλατανίϛινα, quaſi platanina dicas, appellata, quoniam mollibus platani folijs quadãtenus guſtatu ſimilia ſunt. Cæterum & ab optimis in toto genere malis, cum nondũ in arbore maturuerũt, abſtinere expediat. ſunt enim cõcoctu pertinacia, frigida, tardi tranſitus, & praui ſucci. ad hæc gelidũ ſimul craſſumqꝫ ſenſim humorẽ pariunt. Quæ vero belle maturata, in hyemẽ, eiqꝫ proximũ ver aſſeruantur: mrobis ſæpenumero perquã vtilia ſunt aut cruſta piſtoria circumoblita, aut in feruidis cineribus mediocriter aſſata, aut ad aquæ feruentis vaporẽ conueniẽter elixata. Danda autem ſunt ſtatim à cibo, aliquando etiam cum pane, ad ventrem ſtomachũqꝫ corroborandũ, cibũ auerſantibus, tarde concoquentibus, ad vomitũ pronis, fluxu moleſtatis, & dyſentericis. In hũc vſum idonea ſunt acerba. nam in eum quẽ iam dixi modũ parata, ad conſtringendi mediocritatẽ rediguntur: cum auſtera in hac præparatione omnem ponant adſtrictionem: ideoqꝫ ijs quæ natura ſua aquea ſunt, ſimilia euadant.

Poma Maturata

pomorum comedendi Ratio.

QVI FIT VT QVIBVSDAM ALVVS AB ADSTRINGENTIVM MALORVM AVT PIRORVM ESV SOLVATVR.



Voniam vero nonnullos aliquãdo audiui qui sibi aluum ab adstringẽtibus cibis molliri dicerent, operęprætiũ facturus videor, si hoc loco semel quæ mihi quũ ratione, tum experiẽtia crebrò hac de re cõperta sunt, fuse pleneq; explicauero. Principio igitur cũ nostræ ciuitatis orator ab austeris piris malisq; ventrem laxari sibi prædicaret: re mecum diligenter perpensa, perq; experiẽtiæ examen prius comprobata, in alijs quoq; maiore cum fiducia eius periculum facere nõ dubitaui. Itaq; virum oraui vt mihi vel vno die cõuiua esset, quò videlicet ipse intueri possem & quo tempore, & quo modo constringentibus illis vteretur. Ac in primis cõtinuo illũ id sum precatus, vt ne quid ex cõsueta victus ratione immutaret. Hic ergo à balneo aqua haud ita multa præbibita, mox fœnumgræcum, ac radiculã, aliaq; id genus quæ pleriq; solent alijs nondũ gustatis sumere, similiter prælibans, dulcisq; vini modicũ super his bibẽs, maluas deinde ex oleo & garo viniq; momento comedit. Post hæc & de pisce nonnihil, & suilla carne, ac aue. Ac deniq; cũ secundo bibisset, paulũ quid intermittens, austeris piris prãdium inclusit. Tandem vero

ad ambulationem prodimus: nec longe post aluus illi egregie soluta est. Quæ vbi conspexissem, egi cũ amico vt postridie mihi conuiua denuo esse ne grauaretur, vtq; penes me omne victus arbitrium esse permitteret. Quo non ægre impetrato, mox à balneo primæ mensæ pira induxi, cæteraque deinceps ordine quo erat assuetus. Quibus ita peractis, non modo non abunde, sed ne mediocriter quidem desedit. Ipsi igitur obstupefacto, reiq; causam ex me scire gestienti: quæ nunc sequuntur, exposui. Cum ea, inquam, gari ac aliorum simul cum eo sumptorum sit natura, vt aluum subducant: huic iam ita ab illis præparatæ, adstringentia postremo iniecta, subductionis causa fiunt, maxime ijs qui stomacho sunt imbecilli. Nam hæc ipsa vẽtrem roborantia, concitantiaq;, deorsum trudũt in eo contenta. Hæc autẽ vt ita habere credas, facilius adduceris si cras inchoato ab adstringentibus prandio, proxime illis carnes, vltimo ex oleo garoque fercula sumpseris. Minime gentiũ, inquit ille. nam si postremas cum oleo & garo maluas essem, repente euomerem. Acu, inquam ego, rem tetigisti. Etenim hæc tum ventrem subuertunt, tum eius potissimum os, quod nunc ab omnibus trita voce stomachus appellatur. Contrà adstringentia ipsum firmant, atque corroborant. Ideoq; si ventriculum alius quispiam humor percellat, ac labefactet, vt solet

nonnullis flaua bilis copiosius aceruata: aliquo adstringente degustato, qui ita affectus fuerit, illico infestantem humorem deorsum expellet. Sub hæc iuuenem quendam illi commonstraui qui paucis antè diebus purgationis gratia deuorato scammoniæ succo, quinque post sumptionem horis nihil dum potuerat excernere, sed stomacho angi premique se, & ventris distentione pondereque torqueri dixerat: ac idcirco pallidus, anxius, inopsque animi, symptomata quibus obsidebatur, mihi indicare erat coactus. Proinde qua illum ratione liberauerim, ex illo ipso, inquam, malim audias. Ac cũ dicto, corãm illi iuuenem sistebam, quænam sibi euenissent relaturũ: nẽpe vt postquam ego iussissem aut mali aut punici aut piri frustulum mandere, ipse horum aliquo trãsglutito subito à molestijs omnibus fuisset persanatus, ventre coaceruatim & in vniuersum multa variaque extrudente. Quocirca tibi quoque, rhetori aiebã, quũ adstringentibus cibo finem imponis, quoniam & stomachum & ventrem totũ nactus es imbecillem, idem scito vsuuenire. At ille, nihil, inquit, verius dixisti: quippe talis prorsus natura mihi est stomachus: facilè a quibuslibet euertitur: atque ego à cibo austerum quid assumere tũ pręcipue soleo, cũ illum vehemẽter supinum, & nauseæ iam ferè proximum persentisco. Hic itaque qui mihi cũ rhetore sermo intercessit, satis docere te poterit, ijs qui infir-

mo sunt stomacho, si adstringentium quippiam supermandant, aluum laxari.

DE COTONEIS ET STRVTHEIS MALIS.

EXimium quid hæc præ alijs malis possident. nam & magis adstringunt, & durabilem succum habent, si cocta cum melle asseruare quis cupiat. Alia breui fugiunt, succusq; eorũ repositus acescit, vtpote frigidus, & humidis excrementis redundans. At nos medicamentum ex strutheorum malorum confectũ succo, cibos auersantibus summopere expediens, non temere in propatulo expositum, sed diligenter custoditum, tandem aliquando exacto septennio inuenimus nulla prorsus qualitate immutatũ. Circa autem os vasculi densa crustula concreuerat, qualis melli sæpenumero & alijs quibusdam supernasci solet. Quæ nequaquam detrahenda erit si aut mel aut medicamentum citra immutationem quàm diutissime cupias seruare. Atq; hoc quidem obiter & extra rem dictum sit. Cuius porrò gratia in mentionem non corrupti longo tempore medicaminis incidimus, id repetamus. Strutheorũ malorum succus perennare potest vbi recte fuerit præparatus, quemadmodum & cotoneorum: verum minus hic gulam oblectat, maximeq; adstringit, ita vt huius quoq; aliquando vsus sit idoneus ad ventrem maiorem in modum dissolutum suo robori restituen-

*Ἀσίας Syria. dum. In Iberia * placentã componunt μηλοπλακοῦντα vocatam, edulium tam longæuum, vt nouæ patinæ illo refertæ Romam vsq; perferãtur. Conficitur autem ex melle, & carne [malorum] ad læuorem trita, atq; vnà cum melle percocta. Nostrum vero medicamentum quod cibi fastidio laborãtibus dicatum est, non solo melle, & malorum succo constat, sed accipit præterea aliquãtulum piperis albi, zingiberis, & aceti. Cæterum non est nunc huius enarrandi locus. nam alibi ad plenum de eo disseruimus.

DE PIRIS ET PVNICIS.

SI quæ de malis diximus, omnia ad pira punicaq; transferantur, nihil nouo alio super his sermone opus erit. Nã in ijs quoq; alia austera tantum, alia acerba apparent, ceu quædam acida, quædam dulcia, quædam deniq; ex horũ permistione cõflata. Sunt quæ nullam huiusmodi qualitatem exuperãtem habent: quamobrẽ cum aquatici solutiq; sint saporis, nulla roborãdi vi pollebũt. Talis igitur omnino pirorum vsus, qualis malorũ. Punica, cætera illis consimilia sunt, nisi quòd pistoria crusta oblita non assantur, nec in aqua aut vapore elixantur, succum ampliorem quàm mala pirave continẽtia, gustuq; gratiorem. Nonnũquam etiam magis ijsdem fructibus comperiũtur prodesse cum ad alia quædam, tum ad eum affectũ quem Hippocrates in secundo libro popularium morborum re-

» citat,his verbis: Mulier quædam è stomacho dole-
» bat,nec consistere potuit,malove leuari prius quàm
» punici succo polenta inspersa vteretur:quo solo se-
» mel duntaxat in die sumpto contenta mansit: nec
» vero similiter Charionis vxori euomuit. Liquet ergo mulierem ex eo quòd prauis humoribus os vẽtriculi permaderet ac fluctuaret, nausea & stomachi mordicatione vexatã fuisse. Id porrò symptoma Hippocrates & veteres græci per καρδιαλγεῖν & καρδιώσσειν significabant. nam illis stomachus καρδία quoque dicebatur. Illum ergo humorem siccauit polẽta: succus vero vnà sumptus vẽtriculum roborauit, vt posset humorẽ tunicis obhærẽtem excutere atque exturbare. Punica parcissime omnino corpus nutriũt,adeo vt nunquam illis tanquã cibis,sed vt medicamentis tantum vtamur. At piris, præsertimque grandibus, quæ apud nos menatæ vocantur, aliqua alẽdi facultas donata est. Proinde secta ea in tenues orbiculos siccataque reponũt. Quibus coctis per hyemem & ver famis tempore aliorum infirmorũ ciborum vice vescuntur. Cæterum græci punica ῥοιὰς nuncupãt. Attici priorem huius nominis syllabam frequentius absque ι, Iones cum ι proferunt. sed huiusmodi disceptatio vitæ mortaliũ nihil adfert commodi,quemadmodum nec illa de ὀυῶν id est sorborum nomine,vt græci nunc omnes vocitant. Verum Attici nostri cum υ proferre nobis nõ permittunt.

Hos igitur cum suis nominum speculationibus ac contentionibus missos faciẽtes, fructus facultatem enarrabimus.

DE MESPILIS ET SORBIS.



Orum eadẽ quoq; cum prædictis est ratio. Ambo enim adstringunt, sed multo fortius mespila quàm sorba. Quam ob rem aluo fluẽti in cibo accommodatissime exhibẽtur. Sorba maiore cum voluptate sumũtur. Prorsus nanq; nihil acerbi vti mespila obtinẽt: sed succus eorum citra acerbitatem duntaxat austerus est. Illud porrò neminem puto latere, hęc omnia parce, non affatim, vt ficus vuasq;, esse comedenda. Nequaquã enim eis vt cibis, sed magis vt medicamentis egemus. Hæc nouisse longe tibi fuerit vtilius, quàm si primam huius dictionis ὀυὼρ syllabam à priscis Atheniensibus per ο solum prolatam scriptamq; fuisse cognoscas.

Sorba et Mespila

DE PALMAE FRVCTV.



Vnc fructũ siue balanũ phœnicos, id est glãdẽ palmæ, siue arboris suæ nomine φοίνικας id est palmas appelles, vt omnes iã græci, nihil in ea gente refert: nec sanè quocunq; modo appelletur, ad facultatis notitiã id obesse quicquã aut ꝓdesse potest. Est autẽ nõ exigua in palmulis differentia. Aliæ nãq; siccæ sunt, & adstringẽtes, vt ægyptiæ: aliæ molles, humidæ, & dulces, vt caryotæ ap-

pellatæ. Huius generis laudatiſſimæ naſcũtur in Ierichũte, quod Syriæ Paleſtinæ opidum eſt. Inter has mediæ cenſentur reliquæ omnes palmulæ: verũ concoctu difficiles ſunt, capitiſq; inferunt dolorem: aliæ alijs magis humidæ, & dulces & ſiccæ atq; adſtringẽtes. Sed definitis extremis, quæcunq; in medio conſiſtunt, faciles deprehenſu erunt. Nulla ergo ex illis eſt quæ non dulce quiddam & adſtringens reſipiat. Nam & caryotæ leuiuſcule conſtringunt, & thebaicis obſcura quædam ineſt dulcedo. Dulcem porrò ſuccum alendo eſſe, auſterum verò ſtomacho cõuenire, & aluum retinere monſtrauimus. Omnes palmulæ concoqui pertinaces, capitiq; infeſtę ſunt liberalius ingeſtæ. Quædã morſionis quoq; ſenſum ori ventriculi, quod & ſtomachum vocant, inducunt. Succus ex ijs in corpus digeſtus, craſſus omnino eſt, cum quodam etiam lentore vbi pingues fuerint palmulæ, vt caryotæ. Si autẽ huic ſucco dulcedo etiam commiſceatur, celerrime iecur ab eo obſtruetur. Quin inflammatione, aut duritia, quæ ſcirrus dicitur, idem viſcus tentatum, ſummopere ab illorum eſu offenditur. Secundũ iecur lien iniuriæ ac obſtructioni patet. At multo ſanè maxime virides palmulæ per omnia nocentiores ſunt paulo largius manducatæ. Clarum autem eſt dulces calidiore, adſtringentes frigidiore ſucco præditas eſſe. Virides præterea palmulæ inflationes pariunt, veluti & ficus.

Ierichunte

Succus dulcis

Succus austerus

Jecinoris obstru[ctio]

Eadem nanq; harum ad alias est proportio, quæ ficuum ad caricas. Cæterum in regionibus nõ admodum calidis hi fructus ad plenam maturitatem nequeũt peruenire, ideoq; nec reponi commode possunt. Quapropter virides eos coacti ingerere, crudis inde aceruatis succis, cõtumacibus rigoribus, quósque ægre calor expugnet, corripiũtur, & iecoris obstructionem incurrunt.

DE OLIVIS.



Erquam infirmam alimoniam oliuæ corpori præbent, maxime drupæ. Mandunt has frequentius homines cũ pane. Sine pane autẽ halmades & colymbades vocatæ, ante alias epulas alui subducendæ causa cum garo sumuntur. Quemadmodum autem drupæ plurimũ pinguis, ita hæ non parum adstringentis succi in se cõtinent: ideoq; stomachum corroborant, & cibi excitant cupidinem. In quem vsum idoneæ etiã sunt quæ aceto reponuntur. Varie eas apparant qui condimentariã seu obsonatricem artem exercent: cuius ipsius non plane rudem aut inexpertum velim esse medicum. Nam duorum ex æquo salubrium, quod suauitate præstat, minore item negotio concoquitur. Verum nunc tempus non est obsonatricis industriæ experimenta, aut artis præcepta tradere. proprius nanq; ijs sermo dicatus est.

Medicus non d(ebe)t esse ignarus culinariæ artis

DE NVCIBVS.

IVglandes nuces græce carya nũc ab omnibus vocantur: ſunt tamen qui non ſimpliciter ſic velint appellare, ſed baſilica carya, id eſt regias nuces. Sunt & auellanę nuces multo his minores, quæ gens ea idcirco leptocarya nuncupat, pontica ab alijs vocitata. Vtręqꝫ multo in vſu ſunt, quanuis haud multum nutriant. Valentiores ſunt auellanæ quàm iuglandes Nam denſior ſtrictiorqꝫ his eſt ſubſtantia, ac minus oleoſa: contrà iuglandi laxior vaniorque, cum multa pinguitudine. Eſt hæc adſtringentis quoque qualitatis haud obſcure particeps, quæ temporis proceſſu marceſcit interitqꝫ, degenerante tota eius ſubſtantia in pinguem ſuccum, vt penitus cibo tandem fiat inidonea, quòd veteri oleo, ſuo pingui liquore perſimilis appareat. Viridis etiamnum atque humida, nec planè adſtringentem qualitatem nec oleoſam repręſentat, ſed eſt quodammodo qualitatis expers: quod aquoſum, vt dixi, ſolemus appellare. Iuglans felicius q̃ auellana concoquitur, & ſtomacho vtilior eſt, multoqꝫ magis ſi vnà cum ficubus edatur. Prodiderunt pleriqꝫ medicorũ, ſi ambo hæc cum ruta ante alias dapes ſumãtur, hominem non magnopere à letalibus venenis lædi poſſe. Conſtat itẽ humidas deiectioni magis, aridas minus cõuenire. Non pauci quoqꝫ cũ garo iuglãdes præmãdunt, quò facilius vẽter ſolua-

tur. Ad hoc virides aptiores sunt, vtpote adstringẽtis minus qualitatis participes. Quin aridarũ quoq;, vbi in aqua fuerint præmaceratæ, ceu nonnulli factitant, similis ac viridium vis habetur.

DM AMYGDALIS.



Ihil hæ prorsus adstrictoriꝫ qualitatis sortitæ, sola extenuandi atque abstergendi vi pollent: cuius nomine viscera expurgant, humorumq; è pulmone ac thorace excreatus moliuntur ac promouent. Quædam ex ipsis tam exuperantem crassorum ac glutinosorum humorũ incidẽdi vim habẽt, vt cibo prorsum propter amaritudinem sint ineptæ. Quin & pinguis ac oleosæ qualitatis participes sunt, veluti iuglandes: propter quam ipsas quoq; longa dies oleosas facit, vti illas. Minus tamẽ eis pinguitudinis inest, quàm iuglandibus. quapropter non tam cito ac illæ, oleosæ apparent. Ex his liquidò constat neq; ad aluum soluendã eas idoneas esse, neq; corpus valde nutrire. Peramaræ ad facilem saniei ex thorace & pulmone exspuitionem, & crassorum humorum ac glutinosorum eductionem mirifice conducunt. Est porrò inutile quoddam genus hominum, tota vita verborũ aucupio, nec vlli præterea arti quæ humanæ vitæ ex vsu sit, deditũ, qui se Atticorum sectatores iactitãt. ex ijs alij fructum hũc amygdalas genere fœminino appellandũ cẽsent, alij neutro genere amygdala. id

ipsum cuius tantopere studiosi sunt, nondum scientes, nempe vtroq; modo apud Atticos hæc nomina scripta inueniri.

DE PISTACIIS.



Ascuntur hæc quidem circa magnã Alexandriam: sed longe vberius in Berræa opido Syriæ: pauci nutrimenti, sed iecori confirmando, ac liberãdis ab infarcto humore eius vijs non inutilia. subausteram nanq; & amariusculam vim cum odorifera participant. Scimus porrò alia item id genus multa esse iecinori perquam accommodata: vt in opere de simplicibus medicamentis ostendimus. Cæterum an stomacho noxia hęc, an vtilia sint, nullũ habeo certũ eius rei testimoniũ, quẽadmodum nec an aluũ ducãt an sistãt.

Berrea est Syrie oppidu

DE PRVNIS.



Arò fructum hunc austerum aut acidum aut omnino iniucundum inuenias vbi exactam maturitatem fuerit assecutus. At prius quàm eò perueniat, nullus est ferme qui non aut acorem aut acerbitatem præ se ferat: est qui & amaritudinem. Proinde ex hoc fructu minimũ alimenti corpus capessit. Verum cũ humectare & refrigerare mediocriter ventrem statuemus, accommodus erit: quẽ subducere etiam valet, humiditatis ac lentoris sui gratia, ceu alia quædam antè à nobis tradita. Prunis porrò æquè ac ficubus cõcessum

Damaſcena pruna ũde

eſt vt vel exiccata vtilia permaneant. Damaſcenis, á Damaſco Syriæ monte, in quo naſcuntur, appellatis, prima laus bonitatis magna hominũ opinione defertur. Proxima ijs quæ in Iberia & Hiſpania ꝓueniunt. Verum hæc nullã adſtringendi vim repræſentant, damaſcena quædam ſanè quàm pręclaram. Probatiſſima in his ſunt quæ cum mediocri cõſtrictione, ampla laxaꝗ ſunt. At parua, dura, acerbaꝗ, & in cibo permoleſta, & ventri mouendo inidonea ſunt: cui officio iberica maxime conueniunt. In melicrato mellitiore decocta, abũde molliunt, etiam ſi ſola comedantur, & multo magis ſi melicratum ipſum ſubſorbeatur. Perſpicuũ vero eſt, ſi vinũ dulce poſt aſſumptionem ſuperbibatur, ſicꝗ prandium non ſtatim, ſed aliquanto pòſt interuallo inchoëtur, id ad alui ſolutionem profuturum. Quæ cõmunia omnium laxantium præcepta meminiſſe oportet, ceu & alia quæ de pluribus ſpeciebus cõmuniter dicuntur: ne identidem quæꝗ de iiſdẽ repetenda ſint.

Medicamentũ alui subducẽde gratia

DE FRVCTV QVEM SERICA GRAECI VOCANT.



NE his quidem quid ad tuẽdam ſanitatem morboſve profligandos valeant, teſtis eſſe poſſum. Nam ab inſolentibus & effrenatis pueris ac mulierculis cibo duntaxat appetuntur. Imbecilliſſima ſunt, & difficillime cõcoquũtur: cumꝗ hoc, ſtomacho inutilia ſunt. Sed ipſa

ſcilicet exiguũ etiam corporibus dant alimentum.

DE CERATIIS, ID EST SILIQVIS.



Eratia per t literã ſcripta atq; prolata tertia ſyllaba, nihil cũ ceraſijs per ſ ſcriptis habent ſimilitudinis. Lignoſus nanq; eſt hic fructus, & in cibo praui ſucci, neceſſario etiã concoctu difficilis. Nullũ nanq; lignoſum facilè cõficitur. Præterea ob tardã ſeceſſionẽ non parũ huic mali accedit. adeò ſatius fuerat ne trãſferre quidem ad nos ex oriẽtalibus locis, in quibus naſcitur.

DE CAPPARE.



Apparis ex fruticũ genere ſtirps eſt. Plurima in Cypro naſcitur. prætenuibus cõſtat partibus: proinde minimũ ex ea alimoniæ in veſcẽtium corpora digeritur, vt & ex alijs omnibus quæ tenuia cõſiſtunt. Medicinis quàm cibo familiarior eſt huius plantæ fructus. Importatur ad nos etiam ſale conſperſus, quia ſolus aſſeruatus putreſcit. Clarum ergo eſt viridem etiamnum anteq̃ ſale condiatur, plus habere nutrimenti. nam ex ſalitura permultũ eius amittit: niſi ſal abluatur, prorſus haud quicquam nutriet: aluum tamẽ ſubducet. Verũ ablutus & demaceratus donec omnẽ ſalis naturam exuat, vt minimi ſanè alimenti cibus eſt, ita obſonium & medicamentum cum ad excitandum proſtratum appetitum, tum ad deradendam deijciendamque pituitam ventri adhæreſcentem ac-

Capparis fruct[illegible] eſt potius [illegible] q̃ cibus

Pro pituita deradẽda excitandoq; app[illegible]

commodatum erit, ac deniq; ad lienis iecorisq; amoliendas obstructiones. Verũ in hos vsus cũ oxymelite aut oxelæo ante alias omnes dapes sumi oportet. Tenellis porrò capparis germinibus homines vt terebinthi turionibus vescuntur: cũq; adhuc virent, in oxhalme & aceto non secus atque hos reponunt.

DE SYCOMORO.

IN Alexãdria sycomori plãtã vnà cũ fructu cõspexi, qui paruæ cãdidæq; ficui persimilis est. Nulla hic fructus acritudine cõstat, perexiguę dulcedinis particeps. facultate ad humidius frigidiusq; nõnihil declinat, veluti mora. quinimo inter mora ac ficus hunc nõ temere mediũ quis ponat: atq; hinc mihi nomẽ inuenisse videtur. Deridiculi nãq; sunt qui ex eo fructũ hunc sycomorũ appellatũ dictitant, q; paruis ficubus assimiletur. Alia porrò huic nascendi ratio data est, q̃ cæteris arboreis fructibus. haud enĩ ex primoribus ramulis ac germinibus, sed à pręgrãdibus ramis caudiceq; ꝑducitur.

DE PERSEA.

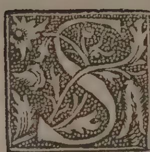
HAnc quoque stirpem in Alexandria vidimus: quæ ipsa etiam magnis arboribus est annumeranda. Tradũt huius apud Persas fructum tantæ perniciei esse, vt edentes interimat: in Aegyptum verò translatum, in esculentum mitescere, & pirorum malorúmque modo, cum quibus & magnitudine conuenit, esitari.

DE CITRIO.

ET hunc fructum medicum malum appellitant, qui id studẽt, vt à nemine intelligantur: quãquam inter prȩcipuas orationis dotes numerant perspicuitatem. Cæterum præstiterat q̃ istiusmodi curiose persequi, quas vires citrij partes, quidq; ad vitam humanam vtile habeant, inquisiuisse. id quod ego nũc sum facturus. Ergo tres huius fructus sunt partes: nempe acidus in medio succus: & quod hũc ambit quasi ipsius caro: tertio tegmen forinsecus circundatum. Quod vtiq; odoris gratia ac suauitate commendatur, nõ olfactu tantũ, verumetiam gustu. Verum cum durum, callosum, coarctumq; sit, meritò difficulter quoq; conficietur. Si quis tamen vt medicina vtatur, cõcoctionem nõ nihil adiuuabit, ceu alia multa acri qualitate constantia. Eadẽ ratione stomachum fulciet modice sumptum. ideoq; contusum expresso succo medicamẽtis misceri solet quæ ad laxãdam aluum, aut vniuersum corpus purgandum deuorantur. Aridam verò & cibo inutilem fructus partem in qua semen continetur, cum ad alia quædam vsurpant, tum frequenter in defectum inersque acetum, vt acrius reddatur, inijciunt. Quod inter hæc duo medium est, corpori videlicet alendo dicatum, citra acoris aut acrimoniæ intellectum, duritie sua concoctu peruicax est. Quare cum aceto & garo omnes id assumũt, sa-

poris socordiam ac fatuitatem acuere volentes: fortasse verò ea quoque de causa, quoniam ita mansum facilius perfici norunt, aut ipsa experientia edocti, aut à medicis prius commonefacti.

DE AGRESTIVM PLANTARVM FRVCTIBVS, IN QVIBVS ET ROBVSTEAE GLANDES NVMERANTVR.



Ylueſtreis plãtas omnes homines vocare ſolent, quæ paſſim in aruis campiſque citra vllam agricolarum curam ſponte ſua proueniunt: ceu vtiq; & ſylueſtres vites nominantur, quę nullam repaſtinantis, ſarriẽtis, aut pampinantis, aliamve vinitoris operam requirunt. Ex harum plãtarum genere eſt fagus, quærcus, ilex, cornus, arbutus, aliæque huiuſcemodi arbores, quẽadmodum & frutices nonnulli, vtputa rubus, ſentis canis, acherdus, achras, & ſylueſtris prunus: in Aſia πρȣ̃μνον vocatur: atque is qui fert epimelidas, quem vnedonem Italiæ rura appellant. Huius fruticis fructus ſtomacho capitique infeſtus, & magnopere acerbus eſt, cum breui quadam dulcedine. Ergo corna, glãdes, memecyla (is arbuti fructus eſt) ruſticis in cibario vſu ſunt: aliarum arborum fruticumque perraro fructus edunt. Veruntamen cum aliquando fame terra noſtra obſideretur, apud Syros autẽ ab-

unde glandes quærcinæ [ilignæq;] prouenissent, rustici eas recondentes, tota hyeme, ipsoque veris initio pro frumentaceis esculentis abutebãtur: quas antea sanè porcis obijcere soliti erant. At tum à consuetudine illa pascendorum hyberno tempore porcorum ob annonæ caritatem auersi, ineunte hyeme eos mactabant, vt rem cibariam adiuuarent. Tandem vero ad glandes siccas ventum est: quas, cortice detracto, alio aliàs modo apte in cibum præparabant, nunc in aqua decoquentes, nunc calidis cineribus obrutas tectasque mediocriter assantes. Rursum aliquãdo ex fractis molitisque pulmentum etnos vocatum instituẽtes: quod modo sola aqua conspergebant, superiniecto aliquo condimento: modo melle perfundebant, aut cum lacte coquebant.

Glandium porrò nutrimentum copiosum est, nequaquam simile ijs quæ hactenus secundo hoc libro enarrauimus. Siquidem hæc cum multis frumentaceis in alendo certare queant. Ac antiquitus profecto, vt aiunt, mortales ijs solis victitabant: Arcades verò ad multũ etiam tẽpus, cũ reliqui omnes græci ad cereales fruges iam essent cõuersi. Alimonia harũ ægre permeat, & vitiosum succũ parit: ad quæ cõsequitur, ipsi quoq; cõcoctioni rebellem esse. [Iligna glans] ad omnia deterior quærcina habetur, ceu ipsa quoq; vocatis castaneis. Istæ nãq; inter omneis glandes principatũ tenent: nonnulli lopimos nuncupãt:

Antiqui glãdes comedebant

Caſtanee Fructus

ſolæq; agreſtiũ fructuũ alimentũ memorabile corporibus præbẽt. Etenim corna, brabyla, memecyla, ziziphа, dioſpyra, ſeu iouis flãma, alycacaba, item rubi, canis ſentis, terebinthi, acherdiq; fructus, & quæcunq; iſtiuſmodi ſunt, vt aliquantulam nutriendi vim habent, ita prauo quoq; humore plena ſunt omnia. Quædam etiam ex ipſis ſtomacho inimica ſunt, & ingrata guſtui, ſuumq; eſcis, earumq; nõ domeſticarum, ſed in montibus degentium, dicata: vt quæ ex ijs valentiſſimum capeſſant alimentum.

DE ALIMONIA IPSARVM PLANTARVM.



Lantarum non ſeminibus tantum fructibuſq; veſcimur, verum & ipſas ſæpenumero totas, ſæpe etiã radices aut turiones aut nouella germina, prout ſuadet ſingulorum vſus, eſitamus. Noſtrates ergo homines, raparum, quas & buniadas dicunt, caulem foliaq; ſoliti abijcere, nonnunquam ijs quoq; in cibo meliorum inopia coacti abutũtur. Sic item & radiculis, & quæ vernacula lingua rapia vocamus. Eſt autem, vt ita dicam, ſylueſtris radicula hæc planta. Quin & pyrethrum, & ſium, & equapium, & fœniculũ, & ſcandicem, cichorium, chondrilam, gingidium, daucum, ac complurium arborum fruticunq; tenella germina decocta homines comedunt haud rarò fame publica coacti. Quædam vel extra famẽ, ceu nonnulli palmæ ſum-

mum, quod ipsius cerebrum vocatur. Quid insuper de teneris spinis attinet dicere? Nam ipsæ profecto extra famem etiam cũ aceto garoq; sumptæ in cibo, non sunt aspernandæ. Superindunt aliqui & oleum, præsertim cũ in aqua prius fuerint feruefactæ. Duplici nanq; modo, sæpenumero crudæ, aliquando coctæ manduntur. Voco autem spinosas plantas carduũ, colum rusticam, eryngium, cnicum, atragida, & appellatam leucacanthum, item chamęleontis alteram speciem. Quorum nõnulla agricolæ aceto aut muriæ inijcientes recondunt, quemadmodum & rapas & cepas, & quæ vocantur ampeloprassa, pyrethrumque, & alia istiusmodi. Huius quodammodo generis sunt ciboria, colocasia, & quod abaton nominatur. Constat autem hæc omnia pręterquam quod exiguam corpori alimoniam præbent, praui quoq; succi esse. Quædã præterea stomacho inutilia sunt, spinis, vt dixi, exceptis modo è terra prodeuntibus. Quęcunque vero aut aceto aut muriæ iniecta cõdũtur, ac in totum sequentem annum asseruantur, adsciscunt ex ipsa præparatione incitãdi appetitus facultatem, si modice quis degustet, ceu ipsi viticis terebinthiq; turiones. Hæc itaque inter syluestres plãtas connumerantur: ac id in commune de ipsis nouisse suffecerit, omnia vitioso succo cõstare. Satiuorum vero nõ communẽ aliquam rationem, sed propriam singulorum virtutem pernouisse longe opti-

mum fuerit,potissimumque siqua in assiduo vsu habentur,quæ ob id ipsum ab hominibus expetuntur, longa experientia compertum habentibus, alijs ea esse præstantiora. Itaq; deinceps de his sum scripturus,sumpto ab oleribus initio.

DE LACTVCA.

PLerique medicorũ reliquis omnibus hoc olus,ceu ficus autũnalibus fructibus,prætulerũt. Nã inter ipsa aliud melioris succi nõ inuenias. Quod porrò nonnulli vitio vertunt,id in præcipuam ei laudem cedit:et si ita se re vera haberet,non modo nulli olerũ,sed ne optimi quidẽ succi ac valẽtissimi cibi edulijs esset secundum. Nempe sanguinem aiunt generare:quidã non simpliciter sanguinem,sed multum quoq; sanguinẽ gignere lactucam clamant. Verum hi tametsi prudẽtius obijciãt,longius tamen alijs à vero absunt:quãquam hoc ipsum, puta multum sanguinẽ procreare,non est quod merito quis damnet. Constat enim huiusmodi edulium laudatissimi succi censendum esse,quòd plurimum quidẽ sanguinis,aliorum vero succorum nullum producere sit comparatum. Si vero quia permultum ex lactuca sanguinis cõgeratur, idcirco dãnãdam eam censeant, facillime huic malo occurri potest:quippe quum vescentibus & liberalius exerceri, & ea parcius vti integrum sit. Hæc er

go aduerſus temerarios oleris huius inſectatores dixiſſe ſufficiat. Illud porrò nouiſſe expediat, cunctis nimirum alijs oleribus pauciſſimum ſanguinem & vitioſum generantibus, ex ſola lactuca non multum quidem nec vitioſum, haud tamen omni ex parte laudabilem gigni. Vt plurimum cruda ipſa veſcuntur. Aeſtate autem, cum in ſemen iam proruptura eſt, in aqua dulci præcoquentes, cum oleo, garo & aceto aſſumunt, aut cum aliquo ex condimentis, obſonijsve, præſertim ijs quæ caſeo conſtant. Plerique etiam antè quàm excauleſcat, in aqua elixa vtũtur: vti ego iam facio ex quo dentes mihi deteriores eſſe cœperunt. Nam amicus quidam meus quum olere hoc à longo tempore me vt familiari cibo vſum fuiſſe sciret, videretque poſt mandi à me citra magnam moleſtiam non poſſe, coctura rationem indicauit. Etenim in iuuentute, quoniam aſſiduò os ventriculi bile efferueſcebat, æſtus moderandi gratia lactucas eſitabam. Cum autem ad prouectam ætatem perueniſſem, olus hoc, contrà quàm in iuuentute, ſomnum iam ſtudio accerſenti mihi, auxilio fuit: quippe qui etiamnum iuuenis lucubrandi gratia vigilijs dedita opera me aſſuefeceram, declinante iam ætate, ipſa ex ſe inſomni, grauius hoc incommodo moleſtabar. Aduerſus quod, vnicum mihi præſentiſſimum remediũ lactuca veſpere cõmanducata ſemper fuit. Græce porrò hæc thridacine, & vulgo

nunc ab omnibus thridax nominatur. Eſt & aliud quoddam ſylueſtre olus thridacines nomen gerens. naſcitur id in vijs paſſim, & ſepulchrorum cacuminibus, amœnioribuſque locis, quæ græce libades appellantur: præterea non conſitis, incultiſq;. Eſt item perpuſillum, inſtar hortenſis lactucæ modò exortæ. Quin & paululum quid amaritudinis præ ſe fert, eãque in dies euidentiorem pro incrementi ratione, vt emiſſo caule perquam manifeſte eã liceat percipere. Eſt & aliud ſylueſtre olus lactucæ nõ abſimile, quod chondrila nuncupatur, maturius procauleſcens, illóq; amarius, glutinoſum quendam liquorem albũq;, ſimilem ei qui ex tithymalis manat, cõtinens: haud tamen ſimili acrimonia conſtat. eo nonnunquam ad palpebrarum agglutinãdos pilos vtimur. Hæc itaq; olera ad hortenſium diſcrimen ſylueſtria ſunt appellata. De hortenſi vero lactuca, quæ trito nomine thridax græce vocatur, ſummatim quę dicta ſunt repetam, quò memoriæ tenacius inhęreant. Frigidum ergo humidũq; ſuccum profert, haudquaquam tamen noxium. Itaque, ſicut alia olera, iuſta cõcoctione nõ excidit, neq; aluum cohibet, vti neq; impellit. Atque hæc illi non immerito accidunt, cum nec auſtera nec acerba ſit, quibus auxilijs in vniuerſum aluus ſiſtitur: queẽadmodum à ſalſis, acribus, & omnino abſtergendi vim habentibus ad excretionem cõcitatur: quorum nihil lactucæ inhæret.

DE SERI, HOC EST INTYBO.

AN intybos à Romanis vocatos, seres tantummodo veteres attici appellarint, an & alias quasdam agrestes plantas, non planè ausim asserere. Seris cum lactuca consimilis est facultatis, suauitate inferior, alijsque quæ de lactuca perhibuimus.

DE MALVA.

EST & ab hac hortensi alia quædã sylvestris malua, ceu in lactuca thridacinem esse diximus. Inter vero has cõgeneres plãtas id est discriminis, nẽpe ꝙ sicciora sint syluestria, satiua humidiora. Permistũ quoque est maluæ succo aliquid glutinis, quo lactuca caruit. A refrigerandi facultate manifeste abest: vt ante sumptionẽ, etiãsi ex ambobus vicissim oleribus cataplasma ad calidũ quẽpiam affectũ quale est erysipelas, cõponas, cernere licet. id quod factitare homines cõsueuerũt, molliuscula folia perquàm diligenter tũdẽtes donec ad læuorẽ exactissimũ redacta sint. Tum nanq; cognosces lactucã manifestò refrigerare, maluam vero modicũ & quasi tepidum quendam calorem obtinere. Facilè hoc olus deorsum labitur, non tantum quia humidum est, sed etiam quia glutinosum, pręcipue cum oleum garumque affatim vnà hauritur. Ad * cõcoctionem mediocriter se habet. Si horum trium olerum, betæ inquam, maluæ, & lactucę succos inter se cõpares, te-

nuis & abſterſorius betæ, maluæ craſſior lẽtiorq́, lactucæ in vtriuſq́ medio ſtatuetur.

DE BETA.



Quidẽ non ſatiuã ſolùm maluã, ſed agreſtem quãdã etiam inueniri perhibuimus: queẽadmodũ & lactucã. At agreſtem betã nullam nouimus, niſi vtiq́ lapathũ ſic quiſpiã arbitretur nominandũ. Betæ abſterſorius ineſſe ſuccus cõſpicitur: adeò vt aluũ ad excretionem extimulet, & nonnũquam ſtomachũ demordeat, pręſertim ijs quibus ſenſilior is obtigit: eoq́ largius commanſa ſtomachũ infeſtat. Huius, ceu aliorũ olerum, exigua eſt alimonia. Iecoris obſtructionibus, q̃ malua, aptius accõmodatur: magis autẽ vbi cũ ſinapi eſtur, aut aceto. Lienoſos item ſimiliter mãducata mirifice iuuat. Adeò medicamentum iuſtius quàm cibus hoc modo ſumpta cenſeatur. Videoq́ homines huiuſcemodi omnia ꝓ obſonijs nõ cibarijs eſſe, ceu aliquãdo porrum, pulegium, thymum, origanũ, cepe, alliũ, naſturtiũ, & alia quæcunq́ huius ſunt generis.

Beta mordicat ſtomacum

DE BRASSICA.



Raſſica quoq́ à multis vt obſoniũ eſtur: medici vt deſiccante medicamento ea vtũtur. Diximus de hac quædam cum de facultatibus medicamentorũ ageremus, vt in præcedẽte item volumine: quæ nunc ſummatim perſtringemus. Ergo braſſicæ ſuccus purgãdi vim quandã ob=

tinet: cōtrà solidū eius corpus siccitatis ratiōe cohibere magis q̄ incitare deiectionē potest. Proinde cū expellere alui excremēta propositum erit, aheno in quo elixa vnà cū aqua fuit, propius admoto, ipsam eximere confestim, vasculoq; in quo paratur, oleum cum garo inijcere oportebit. Si salē pro garo sumas, nihil refert. At humentem aluum siccare volētes, cū mediocriter bullijsse videbitur, priore aqua effusa repente aliā calētem inijcimus, ac ita rursus in ea discoquimus vsq; dum tenera flaccidaq; euaserit: vētris subductione proposita, minime discoquētes. Tum enim non omni proprio succo spoliare eam intēdimus, sed quantum maxime licet, seruare: quādoquidē quicquid elixatur, propriū succū omnino quidē retinere non potest: quæ tamen amplius decoquuntur, plus eius amittunt. Quinetiam lentem brassicæ modo parandam esse retulimus, & vtrunq; olus simul ventrem ducere posse, ac sistere. Vocatur autem hoc modo parata siue brassica siue lens, disephthos, id est recocta. Item cepa, porrum, multoque magis ampeloprasum, & allium, adeoq; quicquid à vetere natura ad aliā cōtrariam ducere tētas, hoc modo apparabis: illius ante omnia memor, φ neq; aëre neq; frigida aqua tangi debet quod coquitur. haud enim vnq̄ postea tenerescere poterit, etiāsi diutissime percoquatur. Verū oportet, veluti modo diximus, feruētē aquā paratā habere, in eāq; illico id quod priori

Brassica max[am] proportione haber cum lente

Modus decoquendi brassicam & lentes

Brassica et lens visum reddunt hebetem

exemisti, inijcere. Ad hęc æquo inter se modo brassica ac lens siccant: ideoq; visum reddunt hebetiorē, nisi oculus totus præter naturam humidior sit. Cæterum lens haud exiguum corpori alimentum præbet, idēque crassum ac melancholicum. Brassica lente & infirmior est, & humidior: quippe quæ non solidæ substantiæ, sed fungosæ sit cibus: quãquam nec laudabilem succum vti lactuca ingenerat, cum eum noxium habeat, & graue olētem. De ea porrò an ad vrinam prouocandam eximie conferat, an officiat, nihil certi possum perhibere. Verum hoc olus peruersissimæ fucatæque doctrinæ sectatores raphanũ appellandum censent: quasi iam cum Atheniēsibus qui sexcentis ante nos annis vixerunt, non cum nostræ tempestatis græcis nobis sermo sit habendus, quibus omnibus consuetudo est dictam iam plantam, cramben, id est brassicam nuncupare.

DE ATRIPLICE ET BLITO.

AQuosiora sunt hæc inter olera, ac vti quis nõ absurde dixerit, qualitatis expertia, & insipida, magis etiam quàm cucurbita, aut omnino certe non minus, cũ videlicet elixa fuerint. Nã ex huiusmodi oleribus sola lactuca vtrouis modo estur. Qui porrò atriplicis blitiq; gustabilē qualitatem intelligit, brassicæq; saporis cõmeminit, lactucã in brassicæ ac horũ olerũ medio esse non diffitebitur. Siquidem illa egregie desiccat, hęc contrà planè

humida aquoſaqꝫ ſunt: quapropter non ex ſolo oleo garoque, ſed addito aceto ſæpius meliuſqꝫ aſſumuntur. Aliàs nanqꝫ ſtomacho infeſta ſunt. Diximus autem iſtiuſmodi olera nonnihil ad læuigãdam aluum momenti afferre, maxime ſi cum humiditate glutinoſam lubricitatem ſortita ſint. Verũ id ipſum perquam exiguum eſt: quoniam nulla ipſis acris nitroſave adeſt qualitas, quæ aluum ad excretionem poſſit iritare. Liquet etiã quòd minima ab ipſis alimonia in corpus dimanet.

DE PORTVLACA.



Ac quidã in cibo vtũtur: ſed imbecillem præbet alimoniã, eamqꝫ humidam, frigidã, & glutinoſam. Vt medicamentũ, dẽtium ſtupori medetur ob lẽtorẽ ſuũ mordere neſcium. de ea fuſius in opere de facilè parabilibus ſumus locuti.

Liber de facile parabilibus.

DE LAPATHO, ID EST RVMICE.



Vmicem, vti ante diximus, ſylueſtrẽ betam poſſit quis appellare: cum non guſtu ſolum, verũetiam facultate hortenſi betæ perſimilis ſit. Quoniam autẽ beta, aliquãto iucundior eſt rumice, idcirco ea magis homines veſcuntur. Quare nec nos quoqꝫ prolixius hic de rumice ſcribere oportet, cum in beta omnia ad rem facientia expoſuerimus.

DE OXYLAPATHO.


El ex nomine ipso huius hærbæ tũ qualitatem, tum vim conijcias. est nãque rumex acutus. Et crudum sanè rumicem, vti nec betã, edere nemo sustineat: oxylapathum vero rusticæ mulieres absurdo quodã appetitu, quam cittã vocant, laborantes, sicut & insolẽtes quidam ac curiosi pueri, esitant. Clarum quoque est hoc olus magis quàm rumicem meritum esse vt ceu nullius alimenti damnetur.

DE STRYCHNO, ID EST SOLANO.


Nter olera quæ edendo sunt, haud aliud noui quod adeò vt solanus adstringat. Quãobrem non immerito crebro eo in medicinis, raro in cibis vtimur. Ergo omnibus adstringi simul ac refrigerari postulantibus efficaciter adhibetur: sed leuissime corpus alit.

Solanus maxime adstringit

DE ACVLEATIS PLANTIS.


Viusmodi plantas è terra modo exortas prius quàm folia spinis asperentur, pleriq; rustici mandunt, non tantum crudas, sed etiam in aqua coctas: crudas garo acetoque immergentes, coctas oleo insuper vngentes. Diximus iam antè olera omnia leuissimum alimentum & humidum ac tenue exhibere. Aculeata stomacho mediocriter prosunt. In hoc genere plantarum est carduus, colus rustica, & vocata leucacantha,

labrum veneris, cnicus, tragacantha, atragis, & quæ pluris quàm pro merito penditur cinara.

DE CINARA.



Vi porrò vsitata ac trita despiciunt, per y primam syllabam, nõ per i, cinaram proferunt. Praui succi esca est, præcipue cum durior iam euaserit. tum enim biliosi humoris copia abundat, totaq; eius substantia ad ligni magis naturam degenerat, adeò vt ex ipsa melancholicus, ex succo tenuis & biliosus humor ꝓducatur. Proinde coctam edere præstiterit vnà cum coriandro, si ex oleo garo vinoque sumatur. si in patina aut sartagine pręparetur, coriãdrum ne addito. Plerique enim sic eius veluti cacumina comedunt, spondylos ea nominantes.

Esca praui succi est cinara

DE APIO, EQVAPIO, SIO, ET SMYRNIO, QVOD ROMANI OLVS ATRVM VOCANT.



Mnia hæc vrinę ciendæ potestatẽ habent. Apiũ inter cætera familiarissimum est, & ori stomachoq; gratissimum. Equapium & sium insuauiora. Nã smyrniũ insuauitate caret: ideoq; Romę plurimũ vẽditur: acrius lõge calidiusq; quàm apium. quin & aliquã odoris vim habet: quapropter & apio sioq; efficacius vrinã mouet. Ad hęc mulieribus mẽses prouocat. Veris tempore caulem producit, qui crudus edendo est, haud aliter quàm

Appiu familiarissimum

folia: quæ ſola per hyemem citra caulem retinet, ſi-
cut & apium. Tandem verò caule accedente, tota
planta iucundior redditur, ſiue cruda ſiue cocta eda-
tur, ſiue ex oleo & garo, ſiue vinum ſiue acetũ libeat
adijcere. Nonnulli cum aceto & garo tantũ edunt,
veluti apium: alij paululum affundũt olei. Sium &
equapium non niſi cocta ſumuntur. vtrunq; enim
inſuaue, ſi crudum edatur, apparet. Sunt verò etiam
qui apium ſmyrniumq; lactucæ iungentes folijs, ita
eſitent. Etenim cum lactuca inſipida & fatua quæ-
piam res ſit, præterea frigidi ſucci, gratius commo-
diuſq; cum acrium aliquo aſſumitur. Hac ergo de
cauſa quidã etiam erucæ porriq; folia ipſi admiſcẽt.
Sunt qui & ocymi. Quod porrò nos ſmyrniũ, Ro-
mæ nunc paſſim ab omnibus non hoc nomine, ſed
olusatrum appellatur. Et fortaſſe quiſpiam omni-
no ne numerandum quidem inter alimenta ipſum
cenſeat, vti nec ſium, nec equapium, cum ſint huiuſ-
modi omnia, ciborum obſonia duntaxat, quemad-
modũ & cepa, & allium, & porrum, & ampelopra-
ſum, & ſimpliciter omnia acria. Ad hoc genus per-
tinent ruta, hyſſopum, origanũ, fœniculum, corian-
drum: de quibus in commẽtarijs obſonatorijs tra-
ctatur, qui ad medicos quodammodo ac cocos cõ-
muniter quidem illi ſpectant, proprius tamen vtri-
q; finis eſt, ac propoſitum. Siquidem nos vt proſint
cibi in primis, non vt delectent, curamus: & volu-

Smirniu olusatru

ptatem ſiquando quærimus, vtilitati eam cogimus ſeruire. Nam in nonnullis magnum ad cruditatem momentum affert edendi inſuauitas: ideoq; modice talia condire ſatius fuerit. Cocorũ vero lautitias atq; cupedias prauis apparatibus inſtructas, vt vulgo paſſim vtuntur, cruditas magis quàm laudabilis concoctio excipere conſueuit.

DE ERVCA.

OLus hoc perquam manifeſte excalfacit, adeò vt non facilè ſolum abſq; iunctis lactucæ folijs edatur. nam ita nimio feruori par frigus admiſtum, tẽperamentum æquat. Quinetiam genitale ſemẽ augere creditur, & in venerem ſtimulos addere. Caput magis, ſi ſolum edatur, inuadet.

Eruca genitale seme auge

DE VRTICA, QVAE ET ACALYPHE ET CNIDE DICITVR.

SYlueſtrium herbarum hæc quoq; vna habetur, tenuibus partibus cõſtans. Quapropter vt cibus à nemine ſumi meretur, niſi perq̃ immenſa fames eò cõpellat. Vt obſonium & medicamentum aluum ducens conuenienter accipitur.

vrtica est tenuiũ ptium

DE GINGIDIO, ET SCANDICE.

PLurimum in Syria gingidiũ naſcitur. eſtur ſcandicis apud nos modo. Stomacho mire vtile, ſiue crudũ ſiue elixum libeat ſumere.

Longioris decoctionis impatiens est. Nonnulli ipsum ex oleo garoque esitant. Alij vinum etiam aut acetum adijciunt: ac multo sic magis stomacho conducit. Cum aceto sumptum, fastidiosos ad cibum inuitat. Perspicuum vero est hanc quoque hærbam medicinæ magis quàm cibo conuenire: quippe quæ & adstrictionis, & amaritudinis non obscuræ nec exiguæ particeps sit.

DE OCYMO.

PLerique hoc etiã vt obsonio vtuntur, ex oleo garoque esitantes. Succo minus commendatur. Admentiũtur ob hoc quidam, si tritũ fictili nouo inditũ operiatur, citissime intra paucos dies, præsertim soli expositum, scorpiones gignere. Sed hoc sanè à vero abest. Id porrò verissime de eo dixeris, nempe & stomacho inimicum, & pertinax concoctu, prauique succi olusculum esse.

Nota quid falso ocimo adscribebant

DE FOENICVLO.

SVa nonnunquam sponte fœniculum prouenit, ceu & anethum. Seritur & in hortis. In condimentis assiduus anethi vsus, fœniculi verò & in obsonijs. Apud nos enim hoc reponunt, non secus ac pyrethrum & terebinthum condientes, vt in totum annum vsui sit: quemadmodũ & cepas & rapas & alia huiusmodi quædam in solo aceto, alia in oxhalme asseruantes.

DE ASPARAGIS.

AN per ph, an p, secũda asparagi syllaba sit proferenda, vt nunc græcis omnibus mos est, minime iam nobis contẽplãdum proposuimus. Haud enim atticarũ vocularum captatoribus, sed bonæ valetudinis curam habẽtibus hæc conscribuntur. Et profecto, quod ad hanc rem pertinet, hi Platonis neq; libros neq; mentem nosse aut intelligere videntur. Quoniam quidem igitur omnes ferme græci teneros coliculos, cum ad fructus seminisq; eruptionem increuerũt, asparagos p litera sonant, illorum ego virtutes prosequar, permittens vnicuiq; vtenti vt libuerit appellare. Sunt ergo in oleribus ac plantis permulta quæ huiuscemodi coliculos seu germina producant. Attamen non omnia in cibo vsurpantur: ideoq; de ijs tantum quæ vsitatiora sunt, sermonem sum habiturus, ceu hactenus in antè dictis fecimus. Itaq; brassicæ tenerior delicatiorq; coliculus (cyma id quidam vocant, per contractionem, vt opinor, nominis trissyllabi cyema) ipsa minus brassica siccat: quanquam aliorum olerum asparagi vt plurimum ipsa planta siccioris sunt temperaturæ, maximeq; cum iam prope est vt in semen prorumpãt. Alia porrò olera dico non quæuis, sed lactucam, atriplicem, blitum, betã, maluam. quum contrà raphani, rapæ, sinapis, nasturtij, pyrethri, ac omnium ferè calidorũ acriũq; aspara-

gus humidior esse cōperiatur. Ad hæc autē bulbus quoq;, apiū, sium, eruca, ocymū, oxylapathū, rumex, omnesque oleracei generis hærbæ huiusmodi colicu lum ante seminis emissionem edunt: qui parto iam semine arescit, & cibo inutilis redditur. Id autem generis omnia in aqua feruefacta, cum oleo & garo esitantur, adiecta exigua aceti portiuncula. Ita enim & suauiora & stomacho gratiora fiūt. Cæterū corpori alimētum ista nec amplum nec boni succi præstant.

DE ALIO ASPARAGORVM GENERE.

EST aliud asparagorū genus, quod in fruticosis plantis prouenit, oxymyrsine, chamędaphne, & oxyacātha. Insuper asparagorū alius regius in hortis nascens, alius helios, id est palustris appellatur: ceu alius ab ijs, qui a brionia oritur. Omnes stomacho accepti sunt, & vrinales, pauciq; alimenti. Atque hi, si quidem probè concoquantur, olerum asparagis magis alunt: nimirum quanto illis sunt ficciores. Cæterum inter fruticum arborumque germina similitudo quædam est: haud planè tamen eadem esse dicenda sunt. Quippe in arboribus magis ea lignosa conspiciuntur. Quare seorsum de ijs exinde dicendum est.

DE TVRIONIBVS, SEV GERMINIBVS.

ARborum fruticūq; turiones olerū asparagis proportione respondent. sunt enim hi quoq; progerminationes quędā totius stir

pis ad seminis generationẽ prorũpentis. In hoc autem dissident, quòd arborum caudex, qui cum olerum hærbarumque caule proportionem gerit, perennet: horum caulis annuus existat. Cuncta porrò arborum fruticumq; germina in aqua decocta, edẽdo sunt, quibusdã exceptis, quæ aut ori ingrata, aut medicaminosa sentiũtur. Haud tamẽ prioribus illis homines vescũtur ob aliorum esculentorũ longe pręstantiorũ affluentiam. Cum vero famis publicæ dira vrget necessitas, ad horum cibos confugiunt. Quodã nãq; modo hæc etiam nutriunt si belle conficiãtur. In hoc genere probatiora sunt quæ ex terebintho, vitice, vite, lẽtisco, rubo, senteq; canina prodeunt. Apud nos in acetum aut oxhalmen terebinthi turiones cõiecti, in domesticos vsus asseruantur.

Oia arbors germina

Publice famis Dira necessitas

DE DIFFERENTIA QVAE IN PLANTARVM QVAE EDENDO SVNT PARTIBVS CONSPICITVR.



EQuidẽ vera esse in primis optarim quæ Mnesitheus in libro de alimentis scripta reliquit. Nam publici ac vniuersales sermones vt cum veritate multa breuibus docere, ita citra hanc magnòpere obesse consueuerunt. Quæ porrò generatim de plantarum partibus Mnesitheus prodidit, habent in hunc modum. Primum ergo radices omnes concoctu difficiles, turbatricesq; sunt, velut raphanus, allium, cepa, rapũ, &

» reliqua id genus. Quorũcunq; enim radix, quodq;
» proxime terrã naſcitur, edẽdo eſt, omnia eiuſmodi
» in eorũ numerũ quæ cõcoctioni reſiſtũt, demigrãt.
» Ita nanq; cõparatũ eſt, vt alimenta ex radicibus in o-
» mneis plantarũ partes diffundãtur. Ex quo fit vt ra
» dices multũ in ſeſe humiditatis colligãt: quã magna
» ex parte crudã habeant neceſſe eſt. Siquidẽ fieri ne-
» quit vt omnis ea penitus in ijs concoquatur. Quod
» enim concoctũ eſt, perfectũ eſſe videtur. At in radi-
» cibus cõtẽtus humor, alibi perfectã cõcoctionẽ aſſe-
» quatur oportet, per ſingulas nimirũ plãtæ partes di-
» geſtus. Cũcta nanq; à radice alimentũ trahũt. quare
» neceſſe eſt crudos indidem humores conſiſtere. Illic
» enim collecti, finẽ cõcoctiõis quę in ſuperioribus fit
» partibus, operiũtur. Itaq; in radicibus cõſẽtaneũ eſt
» permultũ crudę & incõfectę humiditatis contineri.
» Merito ergo in noſtris quoque corporibus humida
» ab ijs & turbatoria relinquitur alimonia. Hæc eſt
Mneſithei oratio, verbo quidẽ tenus veri ſpeciẽ præ
ſe ferẽs, ſed experiẽtia iudice falſitatis dãnãda. Ete-
nim raphani radix caule ſuo folijſq; multo acrior eſt
ceu cepæ, ampeloprasi, porri, & allij. Quin ſi betæ,
maluę, rapiq; radicẽ vnà cũ folijs cõferre libeat, for-
tiorẽ in ea virtutẽ deprehẽdes: velut in altheę quoq;
radice, quæ agreſtis quędã malua eſſe videtur. Ipſius
ergo radix, ſicut & betę, vim ſuam palàm exerit, nẽ-
pe cõplures inflãmatos tumores diſcutiẽs: quod fo-

lia sanè præstare nō queant. Quinetiā in medicaminosis plantis quæcūq; radices iam dictis similes habēt, ipsis radicibus folia sunt imbecilliora, vt in cyclamino, scylla, aro, dracōtio, alijsq; q̄ plurimis. Quē admodū enim alijs in plātis maxima substātiæ pars ad caulē caudicemq; conuertitur, ita in ijs ad radicē: hancq; earum natura pręcipue educat, auget, ac enutrit: quódq; in ea minus probe fuerit elaboratum, in folia caulesq; secernit. Proinde hæc in ipsa etiā hyeme magnā radicem seruant: vere autē in semē iam prorūpentia, caulē producunt. Videtur porrò & in animalibus natura nōnunquam totius corporis recrementis, ceu etiam Aristoteles perhibuit, ad partiū quarūdam non necessariarū generationē abuti: vt in ceruis ad cornua, in alijs animalibus ad copiam magnitudinemve spinarum, setarum, aut crinium. Itaq; tutius fuerit vnamquāq; plantarum particulā seorsum cōsyderare, primum quidem gustando olfaciendoq;, deinde ipsa quoq; cōmanducatione experiendo. Ipse nanq; olfactus ac gustus præterquā quòd qualē saporem odorēq; plātæ pars habeat docet, simul eius totā ꝓtinus tēperiē coindicat. Per experiētiā vero, si quidē certis proprijsq; finitionibus tentetur, exacte virtus omnis explorata habebitur. Nonnunquā etiā stirpis consistētia vnà cū suo succo simul innotescet. Alię enim humidum aqueūq;, aliæ crassum & glutinosum habēt succū. quos ipsos per

olfactu gustu et maducatione simplicia cognosci

ſe rurſus guſtare conueniet. Horum nanque alij acres aut acidi aut amari ſunt, alij ſalſi, ceu quidam auſteri aut acerbi, quidã inſuper aquei aut dulces. Quare non oportet Mneſithei authoritate inductos fidẽ nos eius verbis tanquam perpetuò veris adhibere, ſed vnamquanque plantæ partẽ ipſam ſeorſum ac per ſe experiri præſtiterit.

DE RAPIS.

PLanta hæc apud græcos tã gongylis, quàm bunias appellatur. Quod eius extra terrã eſt, oleraceum cenſetur. radix, quæ terra cõtinetur, ante elixationem & dura eſt, & cibo aliena. In aqua autem decocta, mirum ſi aliqua ex congeneribus plantis minus nutriat. Hanc quoque ipſam multifariam homines parant. nam & in muria & in aceto reponunt, quò in totum annum vſui eſſe poſſit. Succus ex ea in corpus digeſtus, temperato craſſior eſt: ideoque ſi quis vltra modum eſitauerit, & maxime ſi perfecte conficere eã nequeat, crudum ſuccum in venis cõgeret. Ad alui deiectionem nec conferre quicquam nec officere dixeris, potiſſimum quando bene fuerit percocta, vt quæ longam elixationem requirat, optimaque ſit bis decoctionem perpeſſa, ad eum modum videlicet quem antea in hac præparandi ratione docuimus. Sin crudior ingeratur, concoctioni pertinacius reſiſtet, pariet inflationes, & ſtomachũ infeſtabit: nonnunquã etiam

mordere illum non verebitur.

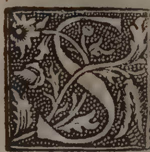
DE ARO.


Vius plantę radix, rapi modo manditur. Quibusdã in locis acrior nascitur, vt dracontio ferè similis sit. Dum recte parare voles, prioris decoctionis aqua effusa, repente alteram calidam inijcere cõueniet, vti in brassica & lente præcepimus. Cyrenis contrà quàm in nostra regione arum se habet. nam illic minimum medicinæ, minimũq; acrimoniæ præ se fert, adeò vt vel rapis vtilior habeatur. idcirco radicem quoq; in Italiam comportant, vt quæ absq; vt putrescat aut regerminet, longo tempore perennare possit. Perspicuum quoq; est, alendis corporibus hanc esse accõmodatiorem. Si quis vero in thorace ac pulmone collectos crassos lẽtosq; humores extussire studeat, acrior ac medicaminosior magis conueniet. In aqua elixa estur cũ sinapi aut aceto ex oleo & garo. Quin etiam cum obsonijs quæ hypotrimmata græci vocant, & sale, & ijs quæ caseo cõstant, sumitur. Haud porrò obscurum est, succum eius qui in iecur ac vniuersum corpus diffunditur, quo vno animal nutritur, crassiusculum esse, ceu de rapis diximus: idque maxime quum radix medica vi caruerit, similis illis quæ Cyrenis aduehuntur. Apud nos nanq; in Asia terra pleræq; ari radices acriores sunt, medicinæ potestatem iam obtinentes.

DE DRACONTIO.


Racontij quoq; radicē bis terve elixam, quò omnem exuat medicinā, cibo interdum ari modo exhibemus, quum crassi ac glutinosi pectus pulmonēq; obsidētes humores fortiore vi expellendi veniūt. Illud porrò cōmune ac publicū de omnibus cibarijs edictū perpetuò in memoria habendū est, nēpe acria amaraq; perexiguū corpori alimentū conferre, copiosum verò ac largum qualitatis expertia: ijsq; magis dulcia: tum verò etiam magis, quæ solidæ cōstipatæq; substantiæ sunt, ita vt neq; humida neq; laxa cōstitutione diffluant. Hæc ergo si iugiter memineris, atq; insuper si animaduertas an vnumquodq; eorum quæ per experientiā exploramus, elixatione aut assatione aut frixura valentem suam qualitatem deponat, nil erit opus vt speciatim de singulis nos audias disserentes. Verū, vt hactenus in alijs, ita nunc quoq; ea potissimum quæ in cibario vsu assiduò vsurpantur, enarrabimus.

DE ASPHODELO, QVI ALBVCVS ET HASTVLA REGIA DICITVR.


Cyllæ radici, albuci radix, magnitudine, figura, amaritudine quadantenus similis est, dūtaxat in hoc differens, quòd lupini modo parata, suæ plurimū amaritudinis abijciat. Scyllæ nanq; qualitas difficulter elui potest.

Cæterum Hesiodus albucum celebrare voluisse videtur, cum inquit,

Nec quãta in malua atq; albuco sint bona norũt.
At ego compertum habeo, famis tempore rusticos vix crebris dulci in aqua macerationibus, multaque coctura radicẽ hanc cibo idoneã reddidisse. Inest tamen ei extenuandi facultas, atq; obstructa demoliẽdi, veluti & dracõtio. Ideoq; ipsius coliculus arquatis tanquam summum præsidium exhibetur.

DE BVLBIS.

Vm prædictis bulbi genere cõueniunt. Nã horũ quoq; radix direptis folijs manditur, in vere ipse etiam coliculus. Amarã austeramq; vim euidenter bulbi in se habent: quã ob rem iacentis ac dissoluti stomachi aliquatenus excitant auiditatẽ. At verò neq; ijs incõmodãt quibus è thorace atq; pulmone pus cõuenit exspuere: quãq̃ crassiore ac glutinosiore sunt corporis substantia. Etenim amaror crassitudini reluctatur, lẽta crassaq; natus incidere: ceu in cõmẽtarijs de medicamẽtis prodidimus. Quapropter bis elixi vberius quidẽ alent, sed excreare volẽtibus aduersabũtur, vtpote omni amaritudine exuti. Tum vero ex aceto, oleo garoq; mistis esitare satius fuerit. nã ita magis ꝑfecto oblectabũt, ac nutriẽt, minusq; inflabũt, ac facilius concoquẽtur. Quidã horũ cibo abunde & immodice vsi, planè seminis auctam copiã, inq; venerẽ se esse sala-

ciores senserunt. Hos quoque homines non vno modo apparant. Non solũ enim in aqua, vt retuli, elixã, verũetiam patinas ex ipsis varie conditas instruũt. Alij quidam in sartagine frigunt. Pleriq; super prunas assant. Verum hi lõgam decoctionem oderunt, admodum pauca contenti. Sunt qui nihil prorsus præcoquant. delectat nanq; eos ipsa illa integra bulborũ amaritudo, ac austeritas: quippe qui amplius ab ea ad cibum alliciantur. quanquam ad huiuscemodi illecebram duo aut ad summũ tres plus satis facient. Si verò liberalius sic apparati sumãtur, præsertim vbi, vt ferè mos est, crudiores ingerũtur, amplius sua cruditate molestabunt. Quidã etiam non probe cõcocti inflationes & tormina pariunt. Qui ad hũc sanè modũ esitantur, alimẽtum minime laudabilis succi suggerũt. At amplissime decoctorum, aut bis etiam, vti diximus, succus crassior quidem ille erit, cætera vero melior ac alibilior reddetur.

EE PASTINACA, DAVCO, ET CARO.

HOrum quoq; radices manducãtur. Minus q̃ rapæ alũt: sicut cyrenaicis etiã aris infirmius. Manifeste excalfaciũt: quin odoratum etiam quid edũt. Similiter item ac aliæ radices ægrè conficiuntur. Vrinã mouẽt. Si quis immodice ijs vtatur, prauum vtcũq; succum generabũt. In hoc tamẽ minus noxia est cari radix, q̃ pastinacæ. Sunt qui daucum pastinacam agrestem nominent. Vri-

Daucus quid

nam is sanè potentius ciet, sed ad medicinæ naturam propius iam accedit, multaque eget elixatione vt in cibum recipiatur.

DE TVBERIBVS.

Bulbosis radicibus tubera annumerare oportet, nulla euidenti qualitate prædita. Qui ergo his vtuntur, ad excipienda condimenta tanquã materiã habent, ceu alia quæ ἄποια, id est qualitatis expertia vocãtur, & innoxia, gustuque aquosa sunt. Quibus omnibus cõmune est vt alimentum nulla insigni facultate constans corpori præbeãt: sed frigidiusculum duntaxat, crassitudine tale, quale erat ipsum quod ingerebatur: ex tuberibus quidem crassius, ex cucurbita liquidius & tenuius. In alijs eadem est proportio.

DE FVNGIS.

Inter fungos boleti quoq; rite cocti proxime ad cibos qualitatis exortes & fatuos accedunt. Verum nequaquam homines illis similiter solis vtũtur: sed varijs modis parant ac cõdiunt, ceu alia quæ nullam insignem gerunt qualitatem. Alimonia ex ijs procedens pituitosa est: clarũ etiam quòd gelida, maliq; succi, si largius æquo quis vtatur. Hi porrò aliorum omnium fungorum innocentissimi sunt. Secundi ab his Amanitæ. Alios omnino non attingere fuerit tutius. multis nanq; mortem attulerunt. Ego certe quendam noui

cui ob boletos, qui minime noxij videntur, crudiu-
sculos, maioreq; copia ingestos, os vētriculi angu-
stia pondereq; afflictū constrictūq; fuerit, in tantū vt
spirādi difficultate, animiq; deliquio corriperetur,
& frigidū exudaret, vixq; auxilijs crassos humores
incidētibus seruari posset, cuius generis est oxymel
tā ipsum per se, q̃ vnà cū hyssopo origanoq; medio-
criter incoctis. Nam hoc, remedio esse à quodā acce-
perat, preterea & nitri spumā illis superinspersam.
Post quæ deuoratos fungos euomuit, iam tum in
pituitosum succum prægelidum crassumque qua-
dantenus commutatos.

Nota in qua [illegible] conuertantur fungi in ventriculo

DE RAPHANO SEV RADICVLA.



Adiculam solam crudamque vrbani ho-
mines vt plurimum prima mensa ex ga-
ro sumūt, alui ducendæ gratia. pauci ace-
tum admiscent. Rustici vero frequenter
cum pane esitant, non secus ac alia quæ nobis natu-
ra non ars parauit obsonia, in quibus est origanum
viride, nasturtium, thymum, satureia, pulegiū, ser-
pillum, mēta, calamintha, pyrethrum, eruca. quip-
pe hæc omnia viridia, eduliorum sunt obsonia, vnà
cum illis sumpta: suntque hærbacei generis plantæ.
Radiculæ caulis quoq; & folia nonnunquam edun-
tur, sed necessitate magis quàm spōte. Radix in eo-
rum numero est quæ obsonij potius quàm nutrimē
ti nomine passim edimus. Vim extenuatoriam ge-

Contradicit Auicenne qui vult q comedat 2a mensa

rit, cum qua conspicue vnà calfacit. Acris enim in ea qualitas exuperat. Verno tempore caulem in altum assurgentem producere solet, ceu alia quæ nata sunt excaulescere. Hic elixus estur ex oleo, garo & aceto, vt rapæ caulis, napiq́, & lactucę. ideóq́ magis q̃ cruda radicula nutrit, vt qui acrimoniã in aqua deponat: quanquã minimã sanè & ipse alendi potestatem habet. Quidã nõ solũ caulẽ, sed vnà ipsas radiculas elixantes comedũt, raparũ modo. Cæterũ cũ medicos illos, tum medicinę rudes homines mirari subit, qui à cœna crudas eas, quò iuuẽt scilicet cõcoctionẽ, ingerũt. Aiũt nãq́ id se ipsa experiẽtia abũde cõpertũ habere: nullus tamen eos citra dãnũ potuit imitari.

DE CEPIS, ALLIO, PORRO, ET AMPELOPRASO.



Arum quoq́ plãtarum radicibus percrebro vescuntur homines, rarius caule folijsq́, acri admodũ facultate præditis, pro radicum portione. Corpus excalfaciunt, & crassos in eo humores extenuant, glutinososq́ incidunt. Bis tamẽ aut ter in aqua decocta, acrimonia spoliantur: quanquam ne sic quidem vim perdunt extenuandi: verum facultatem quãdam obscurissimã alendi corporis exinde acquirunt: cuius antea q̃ decoquerẽtur, nihil prorsus obtinebãt. Cæterum alliũ nõ modo vt obsoniũ, verũetiã vt medicamẽtum sanitati accõmodũ, quòd obstructa soluere &

discutere possit, vsurpatur. Aliquantisper elixum, vsque dum acritudinem abijciat, vt viribus suis imbecillius fiat, praui certe succi notam deserit, quemadmodum & porrum & cepe cum bis fuerint decocta. Ampeloprasi autem à praso, hoc est porro, tanta est differentia, quanta in alijs congeneribus plantis inter syluestria & satiua inuenitur. Sunt qui hoc in totum sequentem annum reponant, aceto condientes, haud aliter quàm cepas: eaque ex parte cibo cōmodius, & prauo minus succo obnoxium efficitur. Acrium porrò omnium assiduus vsus est euitãdus, præsertim ei qui naturæ est plus æquo biliosæ: quoniamquidem solis pituitosum humorem aut crudũ & crassum & glutinosum colligentibus, huiuscemodi edulia sunt accommodata.

LIBER TERTIVS.



Eliquũ nũc eſt vt de alimẽtis quæ animãtia ſuppeditãt, diſſeramus. quæ multum inter ſe viribus diſſident, pro ipſarũ partium ratione, ac eorum quæ in illis continentur, aut ex illis proueniunt: in quibus ſunt oua, lac, caſeus, butyrum, & ſanguis.

DE PEDESTRIVM ANIMALIVM NVTRIMENTO.



Ingulæ animalium partes haud eadẽ facultate ſunt præditę. Siquidem caro cum probe fuerit cõcocta, optimum ſanguinem gignit, præcipue animantiũ quæ bono conſtant ſucco: cuius generis ſunt ſues. At neruoſæ partes plus iuſto ſunt pituitoſæ. Inter omnia ergo edulia valentiſſima eſt ſuilla. Argumento ſunt euidentiſſimo ipſi athletæ. nam hi ſi de exercitijs conſuetis nihil remittentes, alterius cuiuſpiam eſcæ parem modũ vel vna die aſſumant, poſtridie redduntur imbecilliores. Quòd ſi plures exinde dies idem factitent, non tantum infirmiores, verumetiam palàm macilentiores euadẽt. Idem in pueris experiri licet, qui in palæſtra exercitantur, aut quibuſuis alijs qui graues admodũ operas obeunt, vt foſſores, ac meſſores. Bubula vero alimentum ipſa quoq; non exiguum nec diſcuſſu

Caro suilla inter oia edulia maxe nutrit.

leue pręstat, sed sanguinem crassiorem quàm par est progignit. Præterea si melancholicę quispiam naturę in eius cibo modum non seruet, affectu quopiam melancholico tandē corripietur, cuiusmodi sunt cancer, elephas, psora, lepra, quartana febris, & morbus qui speciali nomine melancholia vocatur. Ad hæc lien ab huiusmodi succo intumescit: quod vitiū mala totius corporis habitudo, quam cachexiam vocāt, & aqua intercus excipere sæpe cōsueuerunt. Quantum autem totius substantiæ crassitudiue bubula caro suillam superat, tanto suilla bubulam lentore. Suilla porrò ad concoctionem quàm bubula accommodatior est: ac robustis quidē, florētibus ætate, & labore se aliquo fatigātibus, ea quæ à suibus in etatis suę vigore mactatis sumitur, cæteris nondum adultorum sed increscentium caro conuenit. Quēadmodum autem suum ætate vigentium caro bene habitis iuuenibus peridonea est, ita ijsdē boum nōdum adultorum. Longe nanque bos sue temperamēto siccior, vti vir annis florēs puero impubere. Merito igitur quibuscunque animalibus à natura siccior temperies obtigit, ijs tenella ætas, quo videlicet humidior est, magis ad conueniens temperamentum cōfert. Contrà quæ humidiora sunt, à cōsistētia ætatis, quod iustæ temperaturæ deest, tādem acquirūt. Quare nō solis vitulis accidit vt peradultis bubus melius cōcoquātur, verum ipsis quoque hœdis ad ca-

Caro bubula humorē melācolicū generat

pras collatis idem cõcessum est. Quãquã enim capra boue minus sicca est: homini tamẽ suiꝗ cõparata, in hoc non mediocriter excellit. Similitudinẽ autẽ quę suillæ carni cũ humana est, vel ex hoc colligas, quòd quidam humanis carnibus quasi porcinis vescentes nullam eius neque ex gustu neꝗ olfactu suspicionẽ habuerunt. Nam hoc sanè perditissimi hospites ac alij quidam patrauisse aliquando sunt deprehensi. Meritò ergo porcellorum alimentum tanto magis eo quod grandes præbent sues, excrementis abũdabit, quãto illi ijs sunt humidiores. Quin illud ipsum merito imbecillius quoꝗ erit: quãdoquidẽ humidior alimonia vt ocyus per corpus digeritur, ita citius etiam dissipatur. Agni porrò carne & humidissima sunt, & pituitosa. Quin ouilla quoꝗ excremẽtis pra uoꝗ succo abũdat. Caprinæ præter succi malitiã accessit & acrimonia. Hircina tũ ad succi probitatem, tũ ad cõcoctionẽ omniũ ineptissima est, mox arietina, deinde taurina. In his omnibus castratorũ caro pręstãtior. Annosa autem, & à cõcoctionis & succi & nutritionis laude sunt remotissima. Quare suũ quoꝗ, tametsi propria tẽperie humidarũ, quędã pręsenio durã & cõcoctu pertinacẽ carnẽ acquirũt. Leporina quãuis crassiorẽ sanguinẽ facit, succũ tamen meliorẽ q̃ bubula aut ouilla gignere potest. His non minus praui succi ac difficilis cõcoctiõis est ceruina. Ferorũ asinorũ optime habitorũ ac iuuenum caro

Suis caro similitudinẽ het cũ carne huãna

[illegible] carn.

Caprine preter succi maliciam accessit acrimonia

Leporina caro

Caro Asini
Caro cameli
Caro eq.

proximũ huic locũ habet: quãquã mãsuetorũ quoq; quorũ ætas inclinat, nõnulli carnẽ ingerũt. ea tamen pessimæ cõcoctionis est, ac succi, præterea stomacho oriq; in cibo ingrata, ceu equina, & camelina. Nã ne ab harũ quidẽ esu abhorrẽt homines quidã mẽte pariter ac corpore in asinos camelosque degenerãtes. Sunt insuper qui vrsorũ deuorẽt carnes: atq; his abominabiliores, leonum, ac pardorũ, semel aut iterũ decoctas. Supra vero quid sit bis decoquere, exposuimus. De canibus porrò quid attinet dicere, vt apud quasdã gentes, qui in ipsis iuuenes pinguesq; sunt, frequenter esitentur, potissimoq; cum castrati fuerint? Non pauci quoque pantherarum carnibus vescuntur, ceu asinorũ etiam habitiorũ, quales sunt syluestres. Hæc nanq; non modo eduntur, verum à quibusdam etiam medicis summopere commendantur. Vulpinam pulpam esitant apud nos venatores autumni tempore. tum nanque vuarum sagina pinguescunt. Alia item animalia quibus conuenientium & familiarium alimentorum suppetit copia, multo ipsa se ipsis cibo vtiliora euadunt, ceu alia deteriora, quibus ea negata est. Quinetiam quęcunq; prodeuntes è terra hærbas depascuntur, aut arborũ primores ramusculos seu turiones: quo hęc tempore vbertim largiterq; proueniunt, eo semetipsis habitiora redduntur, magisque obesa, atq; ad nostri corporis alimoniam commodiora. Eaque

panthere

Vulpes

ex parte quæ procerioris hærbæ pastu gaudent, gracilia in hyeme adusque veris initium mediūq; fiunt, & prauum colligūt succum, veluti boues. At ijdem progredeūte tempore inaucta iam hærba ac densata, inque seminis fertilitatem late se diffundente, manifestò & crassiores, & bono succo pleniores fieri cernuntur. Contrà quæ ex humili hærba pastum carpere possunt, primo medioque vere melius agunt, vt oues: ineunte vero æstate, ac circa eius medium capræ: quoniam tum fruticum germina copiose proueniunt, quæ ijs in cibo gratissima esse solent. Cum ergo animantium me audis inter se comparantem species, tu quoque adhibita experiētia rem inquirito, excutito, ac prudenter iudicato, non approbe nutritum ac pingue gracili macroque componens, neque quod etiamnum adolescit, vetulo. Vitiosum enim & iniquū fuerit huiuscemodi iudicium. Verū in vnaquaq; seu specie, seu genere, seu quocūq; modo libeat appellare, quod optime cōstitutum est, ad aliud simile comparato. Itaq; nequaquam posthac erit necessarium vt prolixum de vernaculis cuiq; gēti animalibus sermonem contexamus. Nam in Iberia animalculum inuenitur lepori adsimile, quod cuniculum nominant. In Lucania Italiæ ora aliud medium quodammodo inter suem & vrsum: ceu aliud quod in eadem Italiæ regione alijsq; permultis locis estur, inter sorices & domesticos mures ac glires

quomodo debeat fieri cōparatio alimentorum

Cuniculus.

Assa

Elixa

Decocta in patinis

medium. Quæcunq; igitur ex ijs animalibus bene pasta obesaq; sunt, per experientiã ea probato, commodos præparãdi modos quos quisque incolarum experimento didicit, ab ijsdem percontans atq; accipiens. Singulorum vero facultatem iam vel à nobis discas licet. Quę nanq; assantur, aut in sartagine friguntur, corpori siccius dant alimentum: cõtra in aqua feruefacta, humidius. Quæ in patinis cõdiuntur, inter hæc media sunt: quanquã in illis ipsis haud mediocre pro modo condituræ est discrimen. Nam affatim vino garoq; saturata, alijs sicciora sunt eo liquamine carentibus. Rursus quæ exiguam illorum portionem, aut sapæ, quã græce etiam hepsema quidam nuncupant, ampliorem habent, aut in simplici & tenui alboq; iure elixa sunt: multo iam dictis sunt humidiora. Quæ denique ex sola aqua sumũtur, ijs ipsis magis humectant. Maximum præterea præparationi discrimẽ accidere potest ex ijs quæ superinijciuntur, omnibus quidem illis siccantibus, sed alio minus, alio magis. Sunt porrò ista, semina quidem, anethi, apij, cari, lygustici, cumini, & alia quædam id genus. Ex plantis vero porrum, cepa, anethũ, thymum, satureia, pulegium, menta odorata, origanũ, & quæcunque sunt huiusmodi, ad obsonatricem seu condimentariam cõmentationem, non ad præsens institutum pertinentia. Quemadmodum autẽ modo præcepimus, cum animalium differentia inquiri-

tur, optima cum optimis eſſe conferẽda, ita nunc in apparatuum diuerſitate non niſi de optimis vtrinq; erit conſyderandum. Hæc itaq; de pedeſtrium animalium carne audiuiſſe ſufficiat. De eorundem vero partibus deinceps, cum ſermonem de limacibus abſoluerimus, ſumus tractaturi.

DE LIMACIBVS.

HOc ergo animal neq; intervolatilia neq; inter aquatilia adſcribi poſſe liquidò patet. Quòd ſi ne inter pedeſtria quidẽ eius mẽtionẽ faciamus, nũquam omnino de limacium cibo diſſerendi dabitur locus. Atqui ſilẽtio omnino præterire non fuerit æquum, ceu lignorum vermes, viperas, aliaſque ſerpentes, quibus Aegyptus ac aliæ quædam gentes veſcuntur. Neque enim illorũ quiſpiam hæc noſtra lecturus eſt: neque nos quæ apud illos edendo ſunt, vnquam comedemus. At limaces ab omnibus græcis quotidiano cibo vſurpãtur. Dura eſt harum caro, eoq; concoqui pertinax. eadem tamẽ ſi cõficiatur, valẽtiſſime nutrit. Ineſt ipſis, veluti ijs quibus teſta pro cute data eſt, grȩci oſtracoderma vocãt, ſuccus ventri ducendo idoneus. Quapropter nõnulli limaciũ oleo garo vinoq; cõditarũ iuſculo ad deijciẽda alui excremẽta vtũtur. Si autẽ ex harũ carne cibũ dũtaxat qui nutriat petas, in aqua prius feruefacito: eaq; pòſt effuſa rurſus ĩ altera elixato: deinde decẽter cõdiẽs, tertiũ decoquito, vſq; dũ caro tota

præ teneritudine intabeſcat. Nam hunc in modum præparata vt aluum retinet, ita alimẽtũ non cõtemnendum corpori præſtat.

DE EXCARNIBVS PEDESTRIVM ANIMALIVM PARTIBVS.

PEdeſtrium animalium excarnes parteis homines mandunt, pedes, roſtra, ac aures: eaſq; vt plurimum in aqua decoctas ex aceto & garo aſſumũt, addito nonnũquam ſinapi. Quidam ex oleo & garo, vinum affundẽtes. Sunt qui cum oleribus aut in aqua elixis aut in patinis apparatis. Suilli petioli omnium cõuenientiſſimi ſunt ptiſanæ incocti. nam & illam meliorẽ efficiũt, ipſiq; molliuſculi redduntur: ideoq; tam in ore, quàm in ſtomacho expeditius confici poterunt. Ergo haud exigua in præparationis modo differentia exiſtit: neq; ea tantum in partibus quę carnis expertes ſunt, verũ alijs etiã omnibus: quam fuſius in condimentarijs libris explicabimus. In præſentia vero ipſas in ſe tantum animalium parteis conſyderamus, earum vniuerſales differentias enarrando, ita ſemper tẽperata adinuicem comparatione, quaſi ad eundem modũ paratæ ſint, vt prius retulimus. nam ea demum æqua fuerit cõparatio. Itaq; excarnes ſeu extremæ corporis partes, vt minimũ pinguedinis, ita carneæ quoq; ſubſtantiæ perexiguum obtinent.

Neruorum item ac cutis natura in illis præpollet. Haud porrò tales hi nerui cutísve ſunt, quales qui per vniuerſum corpus diſperguntur. Hæc nanque in ijs magis trita ſunt ac exercitata, eoque etiam glutinoſiora. Etenim neruacea omnia ac cutacea dum elixantur, ad huiuſcemodi deueniũt naturam. Quare merito & tenuiter corpus alũt, & expeditius per aluum, lentoris ſui nomine, delabuntur. Pedes ſuilli magis quàm roſtrum probandi ſunt, vti hoc magis quàm aures. nam hæ ſola cute ac cartilagine conſtant. Cartilago porrò ſi ab adultis ſit animalibus, omnino confici non poteſt. Quę vero ab etiamnum increſcentibus ſumpta fuerit, ſi in ore dentibus bene comminuatur, ac in ventriculo concoquatur, puſillum alimenti præbet. Idẽm de alijs animalibus ac partibus pro portione dictorum intelligito. Quanto enim eorum caro alimoniæ bonitate ſuilla inferior eſt, tanto ſummę quoque ſeu excarnes partes ſuillis deteriores ſunt æſtimãdæ. Cæterùm illud nequaquam arbitror quenquam latere, quòd partes in pedibus appellem neruoſas, ad eius qui ꝓprie neruus vocatur, ſimilitudinẽ, qui ex cerebro & ſpinali medulla originem ducit. At quæ in partibus carne nudatis neruoſa apparent corpora, per ſimilitudinem neruorum nomine appellari permittuntur: cum vere ſint oſſium ligamenta, ſenſus expertia, & tendones quidam ad ipſa pertinentes.

DE ANIMALIVM PEDESTRIVM LINGVA.

Pars hæc peculiarem quandam sibi substã tiam ex carne fungosiore ac magis sangui nea sortita est. Nã pura veraque caro musculi sunt, atq; in ijs ipsis media potissimũ pars. Siquidem multi circa fines in iustos tendones desinunt, quos plerique græcorũ medicorũ aponeuroseis musculorum nominant. Nos abneruagines dicere tẽtabimus. Musculi ad artuum extrema pertinentes, omnium maximas huiusmodi abneruagines emittunt. Quin nonnulli musculi capita habẽt neruosa. Ipsius autẽ linguæ propria substantia fungosa est, vti diximus, caro. Attamen coci qui eam è suibus solẽt extrahere, nõn solã illam educunt, neq; solã decoquũt, sed simul cũ adnatis musculis. Vt plurimum vero etiam cũ epiglottide seu ligula, & summa gutturis parte, quæ grece larynx nuncupatur, atque glandulis illic sitis, tam ijs quæ linguæ ad generã dam saliuã proprie dicatæ sunt, quàm ijs quæ faucibus gutturique adherent. Nam arterias sanè, venas ac neruos lingua cum alia carne communes habet. tria enim illa conceptacula vnà cũ carne edi solent, in lingua dũtaxat magnitudinẽ ac numerũ proportione excedẽtia. Quæ porrò facultas sit alimenti à glãdulosis corporibus sumpti, deinceps ex me audito.

Caro pura & vera que sit

DE GLANDIBVS.

Vantum lingua à carnis substantia, tantũ glandes à linguæ natura recesserunt: haud tamen omnes pari ab ea distãt interuallo. Quæ nanq; illi adherent, ac contingunt, ijs quadantenus similes sunt quæ in mammis habentur nodũ lacte refertis. Nec enim perpetuò suo munere funguntur mamillares glandulę, ceu aliæ propemodum omnes, & hæ quæ linguæ adhęrẽt. quippe huius glãdulæ ad saliuæ generationem natura sunt comparatæ: mamillares vero, cum quidem fœtus gestatur, laxę, turgidulæ, & lacte plenę fiũt. At quo tẽpore lacte carent, in sese cõtractæ deśantur, tantũ inter se differẽtes, quãtũ permadidæ spongiæ ab alijs quæ græce sceleteuomenæ vocitãtur. nam sic appellãt spongias quę expressa omni humiditate vinculis obductis cõstringũtur, ac in vnũ corpus cogũtur. Sũt autẽ & circa guttur ac fauces huiusmodi quædã glandulæ, sicut & in mesenterio: verũ hę adeò sunt exiles, vt multorũ oculos fugiãt. At illę quas in faucibus & gutture esse diximus, grandes sunt, omnibusque conspicuę. Præter has aliæ in multis corporis partibus glãdulæ paruæ reperiũtur, quę vasorũ diuisuris cõfirmandis datæ sunt. At illa sanè glandula cui thymo nomen est, non parua, sed perquàm grandis in nuper editis animantibus conspicitur: verùm illis increscentibus ipsa decrescit. Itaq; cunctis glandulis illud cõmune est, vt dulces ac friabiles in ore sentiantur. In ma=

Lingue glãdule

Glandula que appellat thimus

millaribus lacte refertis, ipsius quoque lactis dulcedo quædam intelligitur. Quapropter hæ glandulæ cũ sic lacte tumẽt, si quod aliud epulũ, à ganeonibus summopere cõmendantur, ac expetũtur, præcipueq; suillæ. Alimonia ex ijs probe quidem in vẽtriculo concoctis proueniens, tantum non cum carnis alimonia certat. Si vero plena concoctione frustrẽtur, crudum aut pituitosum humorem procreant: quæ in ipsis humidiores sunt, pituitosum: quę ficciores seu duriores, crudũ: de quo supra retulimus. Testes quãuis ad glandularum naturam spectare videntur, non perinde tamẽ laudabilis sunt succi vt mamillares: quinimo virosum nescio quid sapiunt, seminis, cuius sunt officina, naturam referẽtes, ceu renes etiã ipsius vrinæ. Et difficilioris vtiq; concoctionis sunt pedestrium animalium testes. Nam gallorum gallinaceorũ altilium testes & suauissimi sunt, & laudabile corpori afferunt alimentum. Glandulæ item collo vesicę adhęrentes, ad testium naturam ferè accedunt. Sunt autem qui inter glandulas renes connumerant. hi nanq; ipsis etiam glandulosum quid habere videntur. Verum praui admodum succi sunt, & cõcoctioni rebelles, vti adultorum animalium testes vbi execti eduntur. Nam iuniorum longe præstant. Taurorum, hircorum, & arietum testes insuaues, concoctioni & succo inutiles sunt.

Mamillæ sũt dapes helluonũ

Testes

Renes

Vtrum renes sint glãdulę

DE TESTIBVS.

IVuenibus ſuibus ac bubus apud nos teſtes execant: ſed nõ eadẽ in vtriſq; ſpectata vtilitate. nam ſues cibi cauſa caſtrantur: quoniam & ſuauior, & alibilior, ac cõcoctu manſuetior taliũ caro redditur. Boues verò in hoc teſtibus orbantur, vt obeũdis agriculturæ munijs ſint aptiores: quãdoquidem tauri nimium feroces ſunt, ac rebelles. In capris ouibuſque caſtrandis hæ ſimul ambæ conſyderantur vtilitates. Omnes dictorum animalium teſtes difficulter perficiuntur, & vitioſo ſucco ſunt obnoxij: at probe concocti, probe alibiles ſunt. Maius vero & minus in his quoque pro portione eorũ quæ de animaliũ ſingulorũ carnibus diſſeruimus, inuenitur. Etenim quãto ſuum caro alijs præfertur, tanto harũ quoq; teſtes aliarum animantiũ teſtibus. Ceterum ſoli gallorũ gallinaceorũ ad omnia precipue cõmẽdãtur, potiſſimoq; ſaginatorũ. Testes gallorum gallinaceorum optimi

DE CEREBRO.

CErebrũ omne in cibo pituitoſum eſt, craſſi ſucci, tardi meatus, & operoſæ concoctionis: nec minus etiam ſtomacho inimicum. Quidã vero ipſius mollitudine decepti, laborantibus offerunt, cum præter alia nauſeã etiam concitet. Ergo potius cum à cibo quempiam vomere volueris, huius partem pinguiter conditam vltimo edendã exhibebis. Illis vero caue ne dederis que post cibum vomere faciant

qui cibi faſtidio laborant, quos græci ἀνορέκτους appellant, ac veteres eorū ἀποσίτους. Quãobrē nemo facilè cerebrū ĩ cibis vltimo loco ſumere velit, nimirū ipſa loquēte experiētia nauſeã pòſt cõſecuturã. Neq; iniuria plerique cū origano ſumptitãt, vti nõnulli cū apparato varijs modis ſale. quippe cū craſſo ſucco & ſuperfluo cõſtet, omnino vomitioni fit accõmodatius incidētibus & calfaciētibus iūctū. Si vero recte cõfici poſſit, alimētum corpori nõ infimæ notæ præſtabit.

varius decoquēdi cerebrū modus

DE OSSIVM MEDVLLA.



Edulla quę in oſſibus continetur, cerebro dulcior, iucūdior, pinguiorq; cēſenda eſt: adeò vt ſi cerebrum cum ea comparãdo, deguſtes, putaturus ſis auſterum aliquid illud in ſe habere. Prouocat & medulla nauſeã ſi liberalius aſſumatur, veluti cerebrum: attamē ſi probe concoquatur, ipſa quoque alibilis erit.

DE MEDVLLA SPINALI.



Edulla ſpinalis eiuſdē cū cerebro generis eſt: ſed non recte medullam eã appellarūt: cum medulla humidior, mollior, & pinguior non ſolùm ſpinali hac, verum ipſo etiam cerebro videatur. Quoniam verò in ſpinæ oſſibus continetur, colore medullę non abſimili, ea ex parte medullã nominãt: quo nomine quidã ipſum quoq; cerebrū vocitarūt. Eſt porrò ſpinalis medulla cerebro cõtinua, ac eiuſdē cū eo naturæ, dūtaxat durior, nec id

spinalis medulla est cerebro continua

ſanè mediocriter: præſertim quo ꝓpius ad os ſacrum, qui ſpinę finis eſt, accedit. Quanto enim à cerebro longius abſcedit, tanto magis dureſcit. Proinde minimum pinguitudinis habet, eoq; nauſeam non æque inducit: & ſi probe concoquatur, non exiguam ſecum alimoniam in corpus defert.

DE PINGVEDINE ET ADIPE.

AMbo hęc olei quidē naturā referūt: ſed humiditate & ſiccitate à ſe inuicē diſtāt. Pinguedo nāq; humida quępiā res eſt, oleo adſimilis longa vetuſtate incraſſato. Adeps vero pinguedine multo ſiccior eſt: ideoq; ſi ipſum incalfactū fundas, coit facilè ac cōcreſcit. Pauci ambo ſunt nutrimēti: potiuſq; ciborū noſtrorū condimēta, quàm cibaria veniunt appellanda.

Pinguedo

Adeps

DE PEDESTRIVM ANIMALIVM VISCERIBVS.

OMniū animaliū iecur craſſo ſucco conſtat, difficulter cōficit, & tarde cōmeat. Primā in omnibus, nedū in edūdi voluptate, laudē meretur, quod gręci ſycotū, id eſt ficatū appellāt: inde inuēto nomine, ꝙ ī animāte mactatiōi deſtinato multarū caricarū ſagina iecur tale ſit effectū. Potiſſimū vero ſuibus ita paſcēdis operā impendūt, quia huius animalis viſcera natura ſua lōge ſuauiora ſunt aliorū ōniū viſceribus: q̄q̄ hæc quoq; caricas multas vorāte animali, delicatiora fieri nihil ꝓhibet. Verū id

Jecur

Jecus ficatu magis laudabi[le]

minime rationi cõsentaneum hominibus videtur, vt præteritis quæ natura cæteris præstare voluit, ad deteriora veniant. Reliquorum viscerum lien gustu non omnino iucundus videtur. est nanque in eo acerbum quiddam intelligere. Neque immerito praui succi esse creditus est, quum melancholici sanguinis fons sit, & officina. Pulmo quanto iecore lieneque mollior ririorque existit, tanto concoctioni quoque accõmodatior: sed longe iocinere imbecillior est: atque id ipsum quod corpori pręstat alimentũ, magis pituitosum habet. Cor, substãtia sua, fibrosa duraque est caro: ideoque non sine magno negotio confici potest: tardeque cõmeat. Si tamen in ventriculo perfici possit, alimẽtũ exhibebit corpori nec mole nec succo contemnendum. De renibus, nam hos quoque nõnulli inter viscera connumerãt, superius retulimus.

Splen est fons melãcolici sāguinis & officina.

DE QVADRVPEDVM ANIMALIVM VENTRICVLO, VTERO, ET INTESTINIS.


HAE partes carne duriores sunt, eamque ob causam si rectam concoctionem assequãtur, succũ edent non planè sanguineæ naturæ, nec prorsus inculpatum, verum & frigidiorem, & crudiorem. Proinde multum temporis requirunt prius quàm satis peragi, & in sanguinem valeant conuerti.

DE FERORVM, ET DOMESTICORVM ANIMALIVM DIFFERENTIA.

DOmeſtica animalia temperie humidiora ſunt quàm ſylueſtria, tum ob aëris in quo degunt humiditatem, tum vero etiã ob vitæ totius ignauiam. At ſylueſtria multis curſitationibus ac laboribus ſeſe fatigantia, in aëre etiam ſicciore verſantur. Quapropter eorũ caro & durior eſt, & nulla prorſus aut pauca admodum pinguedine reſperſa: eoque pluribus diebus à putrefactione ſeruatur immunis, quàm domeſticorum, & inertem vitam agentium. Liquet item horũ cibum ab excrementis puriorem eſſe, ceu eum qui à domi natis ſufficitur, magis abundare. ex quo neceſſarium eſt illum amplius quoq; nutrire, & ſucci bonitate longe hoc eſſe ſuperiorem.

DE LACTE.

HAc quoque inter cibos qui ab animalibus proficiſcuntur, numerandum eſt: in quo haud parua ex anni temporibus differentia inuenitur: hacq; maior etiam ex diuerſa animalium natura. Siquidem craſſiſſimum pinguiſſimũq; eſt bubulũ: liquidiſſimũ, ac minime pingue, camelinum: mox equinum, deinde aſininum. Mediæ cõſtitutionis eſt caprillum. hoc craſſius ouillũ. Secundum anni tempora lac quod in vere ſtatim à partu editur, liquidiſſimum eſt: tẽporis progreſſu magis

ſemper ac magis incraſſeſcens. circa medium autẽ æſtatis in ſuę naturæ medio conſiſtit: ex quo ſenſim ad tãtam craſſitudinẽ peruenit, vt penitus deficiat. Vere vt humidiſſimum eſt, ita etiã copioſiſſimum. Quòd porrò lac, vt diximus, pro animalium ſpecie varietur, id vel intuenti protinus erit conſpicuum: clarius tamen cognoſcetur ſi ex vnoquoq; lactis genere caſeus fingatur. Etenim lac humidiſſimum, ſero: craſſiſſimum, caſeo abundat. Merito igitur humidum lac magis, craſſum minus aluũ mouet: contraq; craſſum valentius nutrit, tenue imbecillius. Si quis vero lacti prȩferuefacto ſerum omne cõſumat, iam nihil prorſus ſubducet. At iniectis cãdentibus calculis tantiſper dum omne ſerum diſſipetur, adeò aluum hoc modo accuratum non ſubducet, vt contrarium etiam ſit effecturum: iiſq; hoc exhibemus quibus vẽter acriũ excrementorũ demorſu infeſtatur. quod ipſum nõ ſegnius quàm calculi, imò efficacius, ferrei orbiculi candentes præſtant. Cito vero huiuſmodi lac in vẽtriculo caſei modo cogitur: qua de cauſa mel illi cum ſale admiſcemus. Quin aquã etiã affundere ſecurius fuerit, ceu nõ pauci medicorũ factitant. Neq; mirũ tibi videatur quòd ſero ſtudioſe diſſipato, rurſus aquã infundant. Non enim ſeri humiditas eſt quã fugiunt, ſed acrimonia: cuius nomine lac omne aluum ſubducit, ex duabus diuerſis permiſtũ ſubſtantijs, nẽpe ſero, & caſeo. Ad hæc

pingui quoq; succo constat: quo maxime, vt dictum iam est, abundat bubulũ: ideoq; butyrũ ex eo conficiunt: quod gustu solo visuq; quantũ in se pinguitudinis habeat, facilè cognoscas. Quòd si & invngẽda quapiã corporis parte vti eo libeat, pinguedine delibutã cutem haud secus ac si oleo fricuisses, videbis. Præterea si mortui animalis aridã pellẽ eo inungas, eundem cernes effectũ. Quinimò plerę q; frigidę inueniuntur regiones quarũ incolæ olei penuria butyro, cum se lauerint, vtũtur. Idem si cãdentibus prunis inspergas, flãmã excitare instar pinguedinis cõspicietur. Persępe etiã pro adipe id vsurpamus, cata plasmatis alijsq; medicamẽtis cõmiscẽtes. Ergo bubulũ lac, vt testati sumus, pinguissimũ est. Ouillũ caprinũq; habẽt & ipsa certe pinguedinẽ, sed lõge pauciorẽ. Asininũ q̃ minimũ huius obtinet. Quocirca perraro cuiquã in vẽtriculo coagulatur vbi calidũ protinus vt mamillis excidit, haustũ fuerit. Quòd si sal cũ melle adijciatur, fieri nõ potest vt in vẽtre cõcrescat. Eandẽ ob causam vehemẽtius aluũ deijcit: vt pote seri copia afluẽs, à quo omne lac facultatẽ accipit delaxãdi, vti à caseosa substãtia, sistẽdi. Quãto vero serũ alia lactis natura aluũ retinẽte inferius est, tãto magis ĩter alia oĩa vẽtrẽ molliẽtia excellit: ideoq; veteres ad aluũ exonerãdã creberrime hac potione vsi fuisse videntur. Tãtũ vero ei mellis optimi adijciẽdũ est, vt citra stomachi euersionẽ dulce sẽtiatur.

Butyrũ suplet uicem olei

lac Asininum

Similiter salem ea mẽsura quę gustui ingrata nõ sit, admiscebis. At si copiosius subducere statuas, q̃ plurimum salis immittito. Hæc equidẽ diffusius quàm præsens postulet institutum, exposita sunt. Quæcũque enim lacti vt alimẽto præclarę insunt dotes, eas duntaxat referre propositum erat. Verum cũ inter alias quoq; subductio ei attribuatur, fecit rei affinitas vt in hanc digressionẽ exspatiaremur. Ergo rursus à diuerticulo ad rem propositã reuertamur, eaque in medium afferamus quæ nondũ de lactis virtute sunt tradita. Quorum hoc vel inter præcipua habendum est, quòd omnium rerum quas cibi causa capimus, lac optimum, optimi sit succi. Cæterum ne oscitanter hunc nostrum sermonem accipias caue. Haud enim simpliciter protulimus lac omne optimi esse succi, sed insuper optimum adiũximus. quippe vitiosum lac tantum abest vt ad succi probitatem conducat, vt malo etiam succo vtentiũ corpora impleat. Ac illud sanè liquidò visum est, infantem priore nutrice extincta, alterius noxijs succis plenæ lac sugentem, multis in toto corpore vlceribus tandem scatuisse. quippe secunda hæc nutrix syluestribus hærbis ac oleribus ruri veris tempore cũ fames grassaretur, victitauerat: quare & ipsa huiuscemodi vlceribus obsessa est, cũque ea indidem alij nonnulli simili victu vsi. Vidimus & alijs permultis lactantibus mulieribus id temporis idem accidere. Quin-

etiam ſi capræ aut alterius cuiuſpiam animalis ſcāmoniam aut tithymalum depaſti lac cibi loco quis ſumat, omnino aluus illi profluxura eſt. Itaq; quēadmodum quæ de alijs omnibus, ita & quæ de lacte pronunciantur, non quaſi ſimpliciter de quouis dicta ſint, intelligere oportet, ſed duntaxat tanquam de probatiſſimo. In quolibet autem genere quatenus quidq; à primo præcipuoq; receſſit, eatenus ad nos iuuandos minoris erit efficaciæ. Lac igitur plurimo abundans ſero, etiam ſi iugiter eo vtare, quàm minimū periculi affert. Quod vero huiuſce humiditatis minimam portionem, ſed caſeoſæ craſſitudinis permagnam obtinuit, omnibus vſum eius frequētātibus infidū eſt. Etenim renes offendit, ſi quidem hi calculo ingenerādo idonei ſint. Iecur itē obſtruit ijs qui ex facili huic iniuriæ patent, vt ſunt qui fines venularū cibū ex concaua iecoris parte in gibbam traijcientium anguſtos habent. Thoracis pulmoniſq; partibus omne lac vtile eſt: capiti minime, niſi admodū valenti: ſicut nec hypochondrijs ſi qua leui de cauſa inflari nata ſint: quandoquidem ventrem flatibus implere conſueuit: vt pauciſſimos inuenias qui non ita ab eo afficiantur. Verū cum quopiam edulio craſſi ſucci abūde feruefactum, flatuoſam quidem naturā exuit, ſed iecur magis hinc obſtruit, & calculos in renibus promptius gignit. Huius autem modi edulia primo volumine eſſe perhi-

buimus amylũ,ſimilã,alicã,tragũ,oryzã,lagana,rhyemata, paneſq; non bene in clibano coctos,nec multa tritatione præelaboratos,ſaleq; nõ abũde nec fermẽto ſaturatos. Cæterũ vt hæc lacti immiſta aliquã eius facultatem aut augere aut imminuere poſſunt, ita & alia quoq; omnia quæcũq; nõnulli lacti admiſcent. At nos breui nũc formula ipſius proprias vires perſtringamus. Ergo lac boni ſucci & alibile eſſe dicimus, ex cõtrarijs ſubſtantijs ac facultatibus, nẽpe mouẽdi & ſiſtendi, obſtruendi & extenuãdi, cõpoſitũ. Quod nãq; eius ſeroſum eſt,craſſitiẽ humorum extenuat,& aluum ſubducit. Quod caſeoſum eſt, aluũ retinet,& craſſos ꝑcreat ſuccos,ex quibus, vti retulimus,iecoris obſtructio, & in renibus calculi oriuntur. Aſſiduus lactis vſus dentibus,vnaq; adnatis carnibus,quas gingiuas nominant,officit. has enim humentes & flaccidas,dẽtes vero putrefactioni & eroſioni obnoxios facit. Ergo aſſumpto lacte, os vino diluto colluere expediet: ac ſi mel quoq; adieceris,melius habebit. Ita nanq; ſi quid ex lacte caſeoſum dentium interſtitijs gingiuiſq; infarctũ obhæſit,abſtergetur. Quin ſi cuipiam tam robuſtũ ſit caput,vt vini meri collutione nõ offendatur, rectius is & dentibus & gingiuis citra aquam conſuluerit. Verum & admiſtũ mel miſturam ex vtroq; cõmodiorem facit. Illud vero dẽtium incolumitati tutiſſimum aduerſus lactis iniurias fuerit præſidium,ſi

quis post assumptionem primum melicrato, deinde adstringente vino os abluat.

DE ACIDO LACTE.


Vod græci oxygala, latini acidum lac nũcupant: dentes, qui quidẽ secũdum naturam se habent, nihil offendit. At qui aut ob naturalem intemperiem, aut quempiã adscititium affectum iusto frigidiores sunt, hi soli vt ab aliorum frigidorum occursu, ita ab hoc quoq; offenduntur: acciditq; ijs nonnũquam symptoma quod stuporem nominant, quale à moris immaturis alijsq; acerbis acidisq; euenire consueuit. Illud itẽ liquidò constat, vẽtriculum qui quauis de causa frigidior sit, lac acidum non concoquere: at mediocriter temperatus, quanuis ægre, concoquere tamẽ potest. Contrà ventres iusto calidiores, siue ab initio tales, siue à causa quapiam post adueniente in eam tẽperiem adducti, adeò nihil ab huiuscemodi edulijs noxæ concipiũt, vt etiam commodi aliquid sentiant. Quin hi quoque acidum lac niue præfrigeratum innoxie perferunt: ceu alias plerasque id genus escas, & ipsam adeò aquam niue sic accuratam. Ex quo medicos plerosque subit admirari, qui de singulis edulijs statim sententiam pronunciant, prodesse videlicet ea, aut obesse: facilè concoqui, aut difficulter: mali succi esse, aut boni: alere, aut non

Nota medicorum multorum ignorantia

alere:ſtomacho cõuenire, aut aduerſari:aluũ ducere aut ſiſtere:aut aliã quãuis virtutẽ vitiumve obtinere vnũquodq; aſſerẽtes. Nã quanuis in quibuſdã perpetuò verum eſt dicere, hoc verbi gratia praui ſucci eſſe, aut difficilis concoctionis, aut ſtomacho expedire: in plurimis tamẽ fieri non poteſt vt vnico edicto citra vllam definitionem veritas ſeruetur. Cæterum quoniã in longum neceſſario excurriſſet oratio ſi per ſingula edulia tam naturalium quàm acquiſititiorũ affectuum diſtinctiones adſcripſiſſemus: ſatius fore exiſtimauimus, ſi ab initio vniuerſali totius doctrinæ methodo ſeu ratione commonſtrata (id quod in primo horum commentariorum fecimus) poſt in particularibus nonnunquam eam ad memoriam reuocaremus, præſertim in ijs quæ non ſimplicis ſunt naturæ, quale vtiq; lac de quo nũc agimus, exiſtit, ex contrarijs ſubſtãtijs & facultatibus quæ ſimilares dũtaxat ad ſenſum apparent, conflatũ. Huic nanq; vel optimo pro diuerſa ventriculorũ natura accidit vt modo aceſcat, modo fumoſum ructũ ſurſum mandet: quãquam diuerſi affectus ſunt per quos acidũ aut fumoſum euadit quod crudũ in vẽtriculo manet. Siquidem caloris inopia acorem, eiuſdem exceſſus nidorem affert. Quæ vtraq; lacti eueniunt, quia ſeroſam nõ ſolum in ſe naturam, verumetiam pinguem & caſeoſam cõprehendit. Hac ergo de cauſa lac acidum ſi crudum in ventre more-

tur, nunquam nidorem excitat, etiam si in maxime biliosum ac feruentissimū vētriculum incidat. Neq; enim amplius calidam acremq; qualitatem ac vim retinet, quam à sero lac habet: neq; pinguem, & mediocriter calidam, quam tribuit pinguedo. Nam in huiuscemodi præparatione sola relinquitur caseosa substantia, eaq; ipsa non eiusdem omnino naturæ cuius ab initio fuit: verū ad frigidiorem statum deflexa. Itaq; de acido lacte suffecerit dixisse quòd frigidum sit, ac crassi succi. Ex hoc enim colligitur ipsū nō facilè in corpore mediæ temperaturæ elaborari. quippe ad hanc vnā in omnibus libris à me conscriptis semper referendum esse sermonē cum simpliciter quid asseritur, identidem monui censuiq;. Cæterum crudum vocatum succum, cuius suprà naturā ostendi, ac alibi etiam in pręcedente volumine de eo disserui, cōsentaneum est ab istiusmodi cibis abunde procreari. Quin etiam æstuantioribus ventriculis hoc esculentum congruere haud absurde quis dixerit, veluti & frigidioribus summopere aduersari. Illud porro per singula cibaria repetere nil est necesse, sed in quibusdam meminisse suffecerit, succū videlicet qualis est is qui ex acido lacte, caseo, cūctisq; epulis crassi succi prouenit, calculos in renibus parere, quum hi & iusto calidiores fuerint siue ob naturalem intemperiem, siue ob alium affectū post superuenietem: quumq; pro caloris modo, meatuū

in ipſis amplitudo non reſponderit. Nam maxime valetudinariæ corporis conſtitutiones ſunt hæ quæ ex partibus diuerſi temperamenti componũtur: vt verbi gratia, ſi ventre admodum calido cerebrũ frigidum exiſtat: ceu quandoq; pulmo ac totus thorax frigida ſunt, ventre calidam temperiem obtinente. frequẽter vero contrà euenit, vt alijs omnibus plus æquo calidis, ſolus ventriculus ſit frigidior. Haud aliter iecur quoque ſupra alias partes calidius eſſe poteſt. Itaq; mox ab initio etiam perhibuimus vtiliſſimam eſſe facultatum quæ alimentis inſunt, doctrinam, vbi ſimul differentiæ explicantur tam quæ ex humiditate, ſiccitate, caliditate & frigiditate: quàm quæ ex ſubſtantiæ craſſitudine aut lentore proueniunt: quumque ad hæc, an ipſa ſimilarium ſint partium, an diſſimilarium, quale eſt lac, diſtinguitur. Ad horum porrò dignotionẽ cum per olfactum guſtumq;, tum per alia accidentia nos velut manu duci ſum teſtatus: de quibus in operis huius initio diſſerui: vti nunc quoq; in hoc de lacte ſermone, eius naturam ex accidẽtibus quæ aut feruefactũ, aut coagulo concretũ, aut alio quouis modo in ſuas partes diuiſum edere natum eſt, demonſtrans. etenim citra coagulũ ſciſſio quoq; quam vocant, eam diuiſionem præſtat, cum lacti abunde feruenti oxymel frigidũ inſtillamus. Idem & mulſo efficimus. Interdum etiam citra vllam liquoris inſtillationẽ,

vase gelidam aquam continente in lac demisso, ipsum scindimus. Absque coagulo id etiam quod post editum fœtum emulsum fuerit, mox concrescit, in calidis cineribus aliquantisper feruefactum. Veteres comici lac ita coactum pyriasten videntur appellasse. Nostri homines in Asia pyriephthum, quasi igne coctum nominant. Hoc ergo purum lac censendum est, ab omni aliena substãtia semotum. Cum autem melle admisto per coagulum cogunt, separatur hoc opere quod in eo tenue est & aquosum, varioque tum modo ab hominibus sumitur. Alij nanq; densam ac concretam duntaxat partem quæ ex caseali lactis substãtia constat, & calida igne aq; coaguli virtute, melleque ipsis admisto, alij cum eo quod cõcreuit, serũ vnà quoq; hauriunt, idq; aut simul vtrunque, neutrius portione detracta, aut alterũ altero largius. Proinde nunc amplius, nũc parcius illinc aluũ duci cõtinget, pro serosæ substantiæ portione. Liquet itẽ siquando concreta pars sola sumatur, plus nutrimenti corpori accessurũ: minus, si serosi quidpiã liquoris vnà bibatur. Adhuc vero segnius vbi cõcretæ substãtię perexiguũ, serosæ q̃ plurimũ infũditur. Simili modo & in eo quod à partu siue cũ melle siue absq; eo coijt, discrimẽ nõ modicũ inuenitur. Est enim concoctu ptinacius, & succi crassioris, deniq; tardioris descensus, quod mel nõ accepit. Attamẽ vtriusq; alimonia minime est illiberalis

Hæc de lactis facultate nouiſſe, in præſentem tractatum fuerit ſatis. Eius nanq; vtilitates, quibus in morbis vtimur, cum aut quauis cauſa intabeſcentibus, aut pulmonis vomica obeſſis id exhibemus, proprie ad medendi rationem ſpectant.

DE CASEO.

E caſei facultate diximus iam cum de lacte ſermonem faceremus. Veruntamen ſatius fuerit peculiare huic quoq; caput dicaſſe. Dum nanq; formatur, ab iniecto coagulo acrimoniam accipit, totamq; humiditatem relinquit. Maxime vero inueterato acrimonia creſcit, & omnino quàm antea calidior vrẽtiorq; is redditur, ideoq; [& ſiticuloſior] & cõcoctioni rebellior, & ſucco deterior tandem euadit. Qua de cauſa nec id ipſum quod craſſis epulis acris ac tenuatoriæ facultatis nõnihil habentibus, ineſt commodi: iſte citra noxam poſſidet. Quippe plus dãni ex ſucci prauitate, & æſtuanti feruore infert, quàm craſſorũ extenuatio poſſit prodeſſe: quando ad calculi in renibus procreationem hic item ſuccus [non] minus eſt appoſitus. Siquidem in illis eos corporibus contrahi oſtẽdimus, in quibus cum craſſitudine humorum igneus feruor ſimul cõſpirat. Quare iſtiuſmodi caſeus ſummopere erit fugiendus, vt qui neq; ad concoctionem, neque digeſtionem in corpus, neque

Caseus antiquus pessimus est

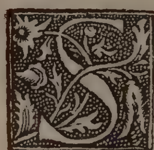
ad mouendam vrinam, neq; vẽtrem soluendũ quidquam boni conferat, ceu vtiq; nec ad succi probitatem. Ab hoc alius est neq; vetus, neq; acris, infestus quidẽ & ipse, sed minore noxa. Laudatissimus inter omnes caseos recens habetur, qualis is quẽ Pergamena rura, & superior Mysia mittit, ab indigenis oxygalactinus, quasi lactacidũ dicas, appellatus, gratissimus ori, & stomacho minime noxius, alijsq; omnibus caseis concoctu transituq; facilior, succo constans non vitioso, neque vsque adeò crasso: quod omnium tamẽ caseorũ commune vitium esse solet. Pręstantissimus is quoq; qui Romę diuitibus in pretio est, vatusicus nomine: alijq; quidam alijs in locis pręstant. Quoniam porrò permagna in illis particulatim inuenitur differentia cum pro animalium natura, tum pro varijs præparandi modis, accedente ad hęc diuersa ipsorum caseorum ætate: conabimur hoc in loco quosdam ceu scopos bonitatis ipsorum describere: quibus intentus quis, ex facili meliorem à deteriore queat discernere. Itaque duplices in genere hi sunt scopi. Alter substantiæ consistentiam complectitur: penes quẽ, an mollis sit caseus, an durus: dẽsus, an laxus: lẽtus, an friabilis, contemplamur. Alter in gustabili qualitate consistit, qui alium eximie acidum, alium acrẽ, aut pinguem, aut dulcem, aut alio id genus sapore præditum esse mõstrat, aut omni ex parte æqualem. Si

Optimus caseus quisnam sit

Modi cognoscendi bonitatem casei

ab his generatim prolatis ad ſpeciales differentias venias, mollem duro, rarum ac laxum valde preſſo, denſoq; meliorẽ iudicabis. Deniq; cum & admodũ glutinoſus, admodũq; friabilis ad aſperitatem vſq;, vterq; noxius ſit: medium inter hos locum ſortitus præſtantior cenſebitur. Guſtu autem illum optimũ iudicato, qui nullam vehementem qualitatem obtineat, duntaxat paulo dulcior. Suauis item inſuauẽ præcellit: & mediocriter ſalitus, permultũ aut nihil omnino ſalis habentẽ. Quin etiã poſt aſſumptionẽ hunc ipſum, bonus ne an malus ſit, poteris ex ructu cognoſcere. Cuius nãq; qualitas paulatim emoritur, vtilior: cõtra qui diu in ſtomacho viuit, minime probãdus. Palam enim hic difficulter quũ qualitate tũ ſubſtantia ſua immutatur, ideoq; ægre etiã cõficitur. Siquidẽ dum cõcoquitur cibus, omnes quas ante diximus qualitates immutentur neceſſe eſt.

DE PEDESTRIVM ANIMALIVM SANGVINE.



Anguis omnis cõcoctioni rebellis, præcipue craſſus & melancholicus, qualis eſt bubulus. Leporinus vt ſuauiſſimus celebratur. apud pleroſq; mos obtinuit vt cum iecore elixetur. quidam alijs etiã viſceribus indunt. Sunt qui ſuum quoq; iuniorũ ſanguinẽ edant, ceu alij etiam adultiorũ, cum fuerint caſtrati. Nam aprorum nemo ne guſtare quidem tentauerit pro-

pter nimiã insuauitatem, & concoctionis pertinaciam. Caprarum vero sanguinem in cibo gratũ esse ipse etiam Homerus nouit.

Ságuis capra[illegible]

DE ALIMENTO QVOD A VOLATILIBVS SVMITVR ANIMALIBVS.



PRisca græcorũ gens omnes volatiles bipedesq; animantes ornithas appellauit. Hac vero tẽpestate gallinæ, quas veteres alectoridas, vti gallos alectrionas vocabãt, eo nomine significantur. Auium porrò omnium genus leuissimum cibum præstat, si ad quadrupedes conferatur, in primis vero si ad suillam, qua non aliud facilè inuenias quod valentioris sit nutrimenti. Veruntamen eorũ quæ volatu fidunt, caro, ob facilem cõcoctionem, præcipuam laudẽ meretur, maximeq; perdicis, atagenis, colũbæ, gallorũ gallinaceorũ, & gallinarum. Turdorũ, merularũ, paruorũq; passerum, quo numero turricolæ etiã vocati habentur, illis durior est: quas ipsas, turturis, palũbi, anatisq; caro duritate etiã superat. Phasianæ gallinis cõcoctione pares sunt, & nutrimẽto, cibo etiã suauiores. Dictis omnibus durior, & cõcoqui cõtumacior, fibrosiorq; pauonis pulpa. Illud porrò & ijs quæ pedibus, & ijs quæ volatu magis nituntur, cõmune nosse oportet, carnem etiamnum adolescentium longe præstãtiorem quàm iam ætate declinantium esse: florentiũ, in vtriusq; medio hærere. Noxia vero est admodũ no-

Perdices

Columbe

Pauonis caro

Caro [illegible]

uellorum, diuersaque ratione admodum vetulorum. Etenim horum dura, sicca & neruosa est caro: ideoque & concoctu peruicax, & exigui nutrimenti. Contrà nuperrime editorum corpora, mucosa, eoque excremẽtis plena sunt: leuius tamẽ per aluum subeunt. Hæc in cunctis animalibus meminisse te velim. cõmuniter nanque omnibus & ex æquo hę differẽtiæ quas ab ætate sumpsimus, inhærent. Quin & præparationis ratio sanitati accommoda, quam antea exposuimus, his quoque communis existit. Rursum tamen breui formula repetetur, indicata tantũ cuiusque modi facultate. Quippe assa, ac in sartagine fricta, sicciora sunt: in aqua dulci elixa, humidius corpori alimẽtum præbent. De ijs porrò quæ ex albo iure varijsque patinarum condimentis esitantur, satis superius relatum est, ceu de domesticis quoque, ac syluestribus. Haud mediocris vero differentia est inter ea quę in stagnis aut paludibus aut lacustribus degunt, & ea quæ in montibus aut siccis locis vagãtur. Nam pro portione locorum, animaliũ carnes aut siccæ, & excrementis vacuæ, ac concoctu faciles, aut humidæ & excrementitiæ, concoctuque difficiles redduntur.

DE ANSERIBVS, ET STRVTHOCAMELIS.


APud græcos anseres vsitato nomine chenes ab antiquis etiam appellabantur: sed struthocamelorum nomen ipsis inso-

lens. eas nanque μεγάλας ϛρουθοὺς nominabant. Ego vero etiamnum adoleſcentulus ſophiſtam quendam ex eorum numero qui in vtramuis partem diſceptant, audiui vtrunque de ijs oſtendere conantem, nunc videlicet hæc animalia aues eſſe, nunc vero non eſſe. At longe præſtiterit non in huiuſmodi captiunculis otium terere, ſed qualemnam habeat eorum alimonia virtutē, inueſtigare. Ex me ergo iſtud vbi audieris, ab alijs, magno quidē otio, an aues iſtiuſmodi animalia vocanda ſint, an non, condiſcas licebit. Ipſorum igitur caro excremētis abundat, & multo amplius concoctioni repugnat, quàm prædictorum volatiliū animaliū: eorū tamen alæ, aliorum alis non ſunt deteriores. In multis nanq; volatilibus, potiſſimum paruis, duraq; carne præditis, alarum natura fibroſa duraq; eſt. In quibuſdā etiā vniuerſa caro talis eſt, ceu & in gruibus: quas ipſas tamē edūt, plurimis antè diebus aëre macerantes, quò tenereſcant. Inter grues porrò anſereſq;, tardarū, quę gręce ὀυτίδες aut ὠτίδες vocātur, caro quadātenus media eſt. vtroq; enim modo prima ſyllaba apud gręcos & profertur & ſcribitur, tam per ου diphthongū, q̄ per ω vocalē.

Nota bonitate anserum

DE DIFFERENTIA PARTIVM QVAE IN VOLATILIBVS SVNT ANIMALIBVS.



IN volatilibus viſcera ad carnes eā proportionem obtinent, quam in pedeſtribus haberi retulimus. Inteſtina vero horū omniū

prorſus cibo ſunt aliena, exceptis ventriculis. nam hi & edendo & alendo ſunt. Nonnulli verò ex ipſis perquàm etiam ſuaues, ceu anſerum, ac deinde altilium gallinarum. Quemadmodum autem ſuum iecori, ipſis adhuc viuẽtibus, gratia quædam & ſuauitas ex caricarum paſtu comparatur: ita anſerũ quoq; iecur pabulo lacte conſperſo ſaginari video: vt nõ modo iucundiſſimus ſit cibus, ſed etiam optimi alimenti ac ſucci, & deiectu minime difficilis, & probę in ventriculo concoctionis. Anſerinæ quoq; alæ nutritioni & concoctioni idoneæ ſunt: his vero magis ipſarum gallinarum. Cæterum quum in iunioribus & adultioribus animalibus magnũ ſit carnis diſcrimen, in alarum quoq; natura ex ætate euidentior differentia conſpicietur. De obeſis ac macris eadem eſt ratio. Ac iuniorũ quidem probeq; nutritorum caro præſtantiſſima eſt, peſſima macilentorum, & vetulorũ. Pedes paulo minus omniũ cibo inepti. Gallorũ gallinaceorũ criſtas ac palearia non eſt quod laudes aut dãnes. Teſtes horum maxime probantur, præcipue altilium: qui ipſi delicatiores ſunt quum eſcis ſeroſo lacte conſperſis ſaginati galli fuerint. nam & bonum ſuccum ac alimoniam præſtant, & facillime concoquuntur: deiectionem tamen nec iuuant, nec impediunt. Sunt præterea volatilium parua cerebella multo q̃ pedeſtrium meliora, quanto videlicet duriora. Inter ea verò quæ volatu fidunt, montana prę-

Anscrine ale

Testes gallorum

Cerebra volatilium

ſtantius quàm paluſtria cerebrum habent. Eadẽ in alijs omnibus partibus eſt proportio. Falſò quidã ſtruthocameli ventriculũ prędicant tanquam vnum ex medicinis concoctionem adiuuantibus. Alij vero longe magis ventriculum mergi. Verum hęc neq; ipſa facilè concoquuntur, neq; alijs in hoc ceu medicamenta auxiliantur, veluti zingiber, & piper, aliaq; ratione vinum & acetũ. Præter hæc autem ſi de volatilium animalium lingua roſtroq; tentem dicere, quę nemo qualia ſint ignorat, merito nugas me perſequi quiſpiam ſit obiecturus.

DE OVIS.

Ova quoq; inter alimenta quæ ab animãtibus ſumuntur, numerãda ſunt, in treis differẽtias partita. harũ vna eſt à propria ſubſtantia. ſiquidẽ gallinarum ac phaſianarũ in his meliora ſunt: anſerum ac ſtruthocamelorũ deteriora. Secunda eſt, per quã, recentia an vetera ſint, cõſyderamus. Tertia penes cocturæ rationem verſatur. nã quædã affatim coquũtur, à græcis ephtha, id eſt cocta vocata: alia ad mediocrẽ vſq; conſiſtentiã: tremulaq; dicũtur, græcis trometa. Alia duntaxat incaleſcunt, quæ ſorbilia vocamus. Tremula, molliave, omnium belliſſime nutriunt. Sorbilia minus id præſtant, ſed expeditius deſcendunt, ac gutturis ſcabritiem læuigant. Cocta ſeu dura difficilis ſunt cõcoctionis, &

Assa in cineribus

Frixa in sartagine

tardi transitus, crassamq; alimoniam corpori exhibent. Quæ verò in feruentibus cineribus assantur, lõge adhuc tardioris sunt meatus, & crassioris * succi. Quæ in sartagine ad crassitiẽ vsq; frigũtur, eoq; à græcis tagenista appellãtur, deterrimi omnino sunt alimenti. Dum nanq; cõcoquuntur, nidorem ac fumũ edunt: succusq; ex ijs prognatus, nõ solũ crassus, verumetiã prauus & excremẽtitius est. Duris assisq; præstãt quę peculiari quodã cocturæ modo suffocantur, pnicta ob id à gręcis vocata. Ratio apparandi sic habet. Consperguntur oleo, garo, & momẽto vini. mox vas quo continentur, aheno aquæ calidę imponitur, superne vndiq; operculatum: deinde lento igne vsq; ad mediocre crassamentum coquuntur. Nam plus æquo conspissata, à duris & assis nihil differunt. Quę vero ad mediocre crassamentum perueniunt: & melius quàm dura concoquuntur, & corpori præstantius alimentum præstant. Hanc consistentiæ mediocritatẽ ex ijs quæ sursum in ollæ labra effunduntur, erit colligere. quæ vt indurentur, non est committẽdum: sed cum adhuc succum suũ seruant, olla ab igne remouenda erit. Recentium porrò ouorum ad vetera nõ mediocris est differentia: quippe optima sunt recentissima: pessima, perquam diu asseruata. Quæ vero in horũ excessuum medio statuuntur, pro portione recessus ab extremis, bonitate aut prauitate inter se different.

Recentia ova et vetera

DE VOLATILIVM ANIMALIVM SANGVINE.

GAllinarum ac columbarum ſanguine nonnulli veſcuntur, maxime altiliũ. Nec enim ſuillo inferior eſt, ſiue ſuauitatem, ſiue cõcoctionis facilitatem ſpectes: longe tamen cedit leporino. Omnis porrò ſanguis cõcoctu pertinax eſt, & excrementitius, quocũque paretur modo.

DE NVTRIMENTO QVOD AB AQVATILIBVS ANIMANTIBVS SVMITVR.

ANimalium in aquis degentium permulta ſunt genera: inque ijs variæ differentiæ ac ſpecies. Nũc vero quę in ipſis adv ſum medicinalem ſeu ſalubrẽ vtilia inueniãtur, referemus. Ergo de omnibus quę aſſiduò in vſu cibario ſunt, ſicut antè fecimus, nunc ſumus tractaturi.

DE MVGILE.

IN ſquãmatorum piſciũ genere mugil cenſetur, non tantum in mari, verũ etiã in ſtagnis ac fluuijs naſcens. Ideoque magnum eſt mugilum inter ſe diſcrimen, adeò vt pelagius ab eo qui in fluminibus ſtagnis lacubus aut cloacis vrbium ſordes ac latrinas expurgantibus manſitat, diuerſi generis eſſe videatur. Piſcium nanq; in cœnoſis aquis ſordidiſq; verſantiũ excrementitia ac mucoſa admodum eſt caro. Optima eorum qui in puro natant mari, maxime cum vẽtorum æſtu agitatũ

Pisces in stagnis degentes et in mari

attollitur. Nam in silēte, nullisque agitato fluctibus tanto piscium caro vilior est, quāto minus exercitata. In salsis stagnis, quas limnothalassas græci appellant, hac etiam peior, atq; hac magis in ipsis stagnis. Quæ si exigua sint, nec ingētia flumina, vllosq; fontes habeant, nec copiosum defluxum: multo profecto magis noxia erūt. Quòd si nihil omnino affluat aquæ, nec defluat, sed stagnum reses planè immotūque maneat: maiorem in modum id piscibus incommodabit. De ijs porrò qui in paludibus lacubusq; capiuntur, atq; id genus locis, ab initio mentionem fecimus. nam qui indidem versantur, carne longe pessima constant. Fluuiatilium meliores sunt qui in rapida ac multiflua aqua fatigantur: in stagnante nequaquam boni. Ipso præterea pastu pisces meliores peioresve euadunt. Nam quibusdam hærbarum ac bonarum radicum copia suppetit: ijq; præstantiores eam ob causam sunt. Alij hærbis pascūtur limosis, malique succi radicibus. Sunt qui in fluminibus populosarum vrbium, hominum stercoribus & prauis id genus escis victitant: qui, vt dictum est, extremū prauitatis gradum tenent. Si nāq; mortuos aliquādiu asserues, illico putrescēt, & teterrimū edēt odorem. Sunt hi & cibo prorsus insuaues, & cōcoctu difficiles, parūq; boni alimenti, excrementi plurimum reddūt. Quare mirū non est si prauum succū in eorū corporibus qui quotidie illis vescuntur, congerant.

Pisces fluuiatiles

Hi ergo deterrimi: ſunt contrà, vt diximus, optimi qui in puriſſimo mari natant, maxime vbi littus nec terroſum nec læue aquam cingit, ſed aut aſperũ, aut arenoſum. Si vero ventum inſuper ſpectet Aquilonarem, piſces longe erunt meliores. Nam cum ad ſucci probitatem vnicuique animanti haud leuiter peculiaria exercitia conducãt, amplius etiam flatuum qui aquis permiſcentur, puritas, horum piſcium augebit bonitatem. Ex quibus perſpicuum eſt, in eo etiam mare mari præſtare, quòd aut omnino purum ſit, aut magnis multiſque fluminibus adulteratum, veluti Pontus. Nam huius piſces quanto ſtagnales antecellunt, tanto alijs in puro mari degentibus ſunt inferiores. Inueniuntur & ſtagna quædã huiuſmodi, quas limnothalattas vocant, vbi videlicet fluuius ingens mari coniunctus ſtagnum efficit. Quinetiam abſque hoc vt ſtagnet fluuius, quo primum loco is mari miſcetur, miſta quoque ex ſalſa & dulci aqua inuenitur. Caro autem piſcium illic verſantium, inter fluuiatilium & marinorum piſcium carnem media euadit. Hic porrò ſermo alijs piſcibus qui in fluminibus & ſtagnis & mari degunt, communis eſto. nam bona eorum pars nõ ambigit: cum marini fluuialẽ aquã perpetuò vitẽt, fluuiatiles ac ſtagnales marinã. Mugilis vero inter omnes maxime vtriſq; aquis vtitur: eaq; natura eſt, vt poſſit ad Nota

uersus fluminis impetum longo à mari interuallo ferri. Hic mugil numerosas ac paruulas spinas non habet, vti nec alius quispiã marinorum pisciũ. Contrà qui è fluuijs aut stagnis mare ingreditur, non secus ac congeneres, plenus est huiusmodi spinarum. Quippe omnium piscium caro qui in stagnis agũt aut fluminibus, exilibus spinis stipatur, marinis eas non habentibus. Quo nanq; loco ingentis fluminis ostia mari cõmittũtur, cõtingit idẽtidẽ vt fluuiatiles in mari, & marini in flumine capiãtur, ex eo cogniti, quòd illiusmodi spinas aut numerosas aut omnino nullas haberent. Itaq; fluuiatilium pauci in mare tranant: at marini omnes dulcibus gaudent aquis. Continuò autem & gustus mandenti tibi præstantiorem mugilem indicabit. Iucundior nanq; ipsius est caro, cum quadã acrimonia, citraq; pinguedinẽ. Pingues cõtrà, & soluti saporis, tum cibo, tum cõcoctu deteriores sunt, præterea stomacho infesti, succoq; inutiles. Quapropter cum origano ipsos parant. Quidã vero nostrates quosdam in fluuijs natos pisces leuciscos nominãt, diuersi à mugile generis eos esse opinãtes: cætera tamen omnino mugili similes, candidiore duntaxat ac minore capite, gustuq; magis acuto. In alendo autem eandem obtinent facultatem, quam fluuiatili mugili inesse retuli: adeò vt de nomine duntaxat, non de re disceptatio esse videatur. Dicam ergo quod nouisse magis sit ex vsu. Hic

piſcis vnus ex eorũ eſt numero, qui ſale aſſeruãtur: multoque ex hoc ſtagnalis præſtantior quàm antè erat redditur. Quicquid enim ſordidum aut viroſum guſtu refert, id totum per ſalſuginẽ amittit. Verum recèns ſalitus, inueterato gratior eſt. Cæterum de ſalitis piſcibus paulopoſt communis habebitur ſermo, ſicut & de ijs qui niue obruti macerantur.

DE LVPO, SEV LAVRACE.

Sturionẽ vocat

HVnc piſcem in dulcibus aquis natum non vidimus, ſed è mari in flumina ſe aut ſtagna inuehentem conſpeximus. Ideoq; prauus ac aliquãtulum limoſus aliquando inuenitur, vt frequenter mugil. Non vitat ſalſa ſtagna, nec fluminum oſtia, quanuis ex pelagiorum numero ſit. Sic porrò eos piſces appellitant græci, qui in altum mare ſecedunt. Alimentum tam ex hoc, quàm ex alijs omnibus proueniens piſcibus, tenuiorẽ generat ſanguinẽ, q̃ pedeſtriũ animaliũ caro, ſic vt nõ admodũ nutriat, & celerius per halitũ digeratur. Cęterũ quoniam vocabulũ hoc tenuius nunc de duabus inter ſe collatis rebus dicimus, nunc citra cõparationẽ: ſcire licet, quũ abſq; addito ſimpliciter ꝓferimus, ad ſanguinẽ mediæ inter extrema cõſiſtentiæ cõparationẽ ſpectare. Extremæ porrò prauitatis, quod ad conſiſtẽtiã pertinet, ſanguis eſt tũ craſſus vti pix liquida, tum adeò ſeroſus, vt è vena effuſus vbi concreuerit, plurimũ habeat aquoſæ humiditatis ſupernatantis.

Piſcium alimentũ

Sanguis extremæ prauitatis

Laudatissimus verò est qui in horũ medio consistit, procreatus ex pane optime vt primo libro præcepimus præparato, & volatilibus quæ diximus animalibus, perdicibus, alijsq; id genus. Quibus ex marinis piscibus pelagij proximi sunt.

DE MVLLO, SEV TRIGLA. Barbone



Ic quoq; pelagijs annumeratur piscibus, præcipuę apud homines nobilitatis: quoniã inter omneis summa cum voluptate manditur. Omniũ ferme aliorũ durissimam habet carnẽ, impẽdioq; friabilẽ: quod perinde est ac si dicas neq; glutinosam, neq; pinguẽ. Eaq; ex parte cunctis alijs præstãtius nutrit, dũmodo probe concoquatur. Diximus porrò antea quoq; duriores cibos parteis magis crassas habere, & vt quispiã dixerit, terrestres, eoq; robustius alimẽtũ corpori pręstare q̃ humida molliaq;, si quidẽ ipsorum substãtia alẽdo corpori propria sit, ac familiaris: id quod delectatio ipsa recte iudicabit. Nã edulia quæ tota natura ab aliti animalis substantia dissident, ea aut omnino in cibũ nõ veniũt, aut insuauiter sanè eduntur. Ex familiaribus verò cibis humidior vt minus nutrit, ita & facilius cõcoquitur, & in vniuersum corpus digeritur. Ergo mulli caro iucundi saporis est, vtpote homini natura sua familiaris. Quanquã autem alijs piscibus durior, quotidie tamẽ edi potest, quoniã friabilis, & sine pingui est, quadã cũ acrimo-

nia. Quippe pinguia & glutinosa cibaria primo esu ꝓtinus nos explent ac satiãt, ciborũq; gustũ deijciũt: &, quod maius est, cõpluribus deinceps diebus ab illorũ gustu abhorremus. Mulli iecur à gulæ proceribus mirabilem in modum voluptatis nomine commendatur. Quidam vero ipsum ne per se quidem solum edendum censent, sed garelæo quod vocãt in vase præparato cum pauxillo vini viscus in eo tantisper differunt, dum ex vniuersa eius substantia & pręparato liquamine vnus ac similaris succus quãtũ sensu possis iudicare, factus esse videatur. in hoc intincta mulli pulpa vescuntur. At mihi profecto nequaq̃ tantæ suauitatis esse visum est, vt eum honorem mereatur, neq; tam insignem corpori vtilitatẽ cõferre, vti nec ipsum caput: quanquã hoc quoq; laudãt ganeones, ac secũdas à iecore ferre prædicãt. Cæterum intelligere nequeo cur permulti grãdissimos mullos empitent, cum nec adeò suaui sint carne, vt parui: nec concoctu facili, vtpote prædura. Itaq; cum aliquando quendã ingenti pecunia prægrandes mullos emẽtẽ interrogarẽ cuius rei gratia illos tantopere expeteret, respõdit iecoris in primis magnitudinẽ, capitisq;, in illis quęri. Verũ hactenus hæc de mullis dixisse nobis suffecerit, vt qui vtilitatẽ in sermone ꝓprie pręcipueq; spectemus. Laudatissimi mulli in puro mari gignũtur, ceu alij omnes pisces. Verũ alimẽta quoq; si bona sint, multum illis ad bonitatẽ

Mulli iecur

Mulli optimi

conferre poterunt. Nam qui cancellis victitant: & grauiter olent, & insuaues, ac cõcoctu difficiles sunt, improbiq; succi. Hos porrò dignosces prius quidẽ quàm vescare, ventre reuoluto apertòque: inter vescendum vero, ipso statim gustu ac olfactu.

DE SAXATILIBVS PISCIBVS.

SCarum, merulam, turdum, iuliam, ficedulã, percam, saxatiles appellãt pisceis, à locis in quibus diuersantur. Haud enim in læuibus aut arenosis aut terreis littoribus mansitant, sed aut saxosis in locis, aut circa promontoria delitescunt ac pariunt. Inter hos scarus gulæ principatum obtinere creditur. Secundum hunc merulæ ac turdi, tertio loco iuliȩ, ficedulæ, ac percæ. Eorum porro alimonia non modo concoctu facilis est, verũetiam hominum corporibus saluberrima, vt quȩ mediæ cõstitutionis sanguinem procreet. Medium autem voco qui neq; admodum tenuis est, neq; aquosus, neq; impendio crassus. At cum non mediocris huius medij sit latitudo, de ipsius differentijs suo loco differemus.

DE GOBIONE.

GObio littoralis est piscis ȩx eorum numero qui parui perpetuò manent. Suauissimus, ac cõcoctu facillimus, simulq; ad distributionem & succi bonitatem optime comparatus est qui in arenosis littoribus aut saxosis promõtorijs viuit. At qui in fluminũ ostijs aut stagnis aut

ſalſis ſtagnis natat, non perinde ſuauis eſt, nec probi ſucci, nec concoctu facilis. Quòd ſi cœnoſa quoq; ſit aqua, aut fluuius totius opidi ſordibus infectus, deterrimus hinc gobio erit cēſendus, ceu alij omnes piſces qui in [huiuſcemodi] aquis verſantur. Merito igitur in ſaxatilibus piſcibus nullum inter congeneres manifeſtum diſcrimen inuenitur, vt qui perpetuò in puriſſimo mari maneant, ac tam prædulcem aquàm, quàm eam quæ ex ſalſa dulciq; cōmiſta eſt, vitent. Quod poſt iſtos pelagijs quoq; cōceſſum eſt. Neq; enim hi ipſi permultum à ſe inuicem diſtant, vt qui in vtriſq; aquis ambigunt. In horum nanque genere optimi ſunt qui in puriſſimo mari natāt. Cōtrà peſſimi, qui in fluminibus vrbes expurgātibus. Medij medio ad hos ſe habent modo. Hęc porrò ſupra etiam diximus cum de mugile ageremus. Cæterum gobij caro vt carne ſaxatiliū durior eſt, ita mollior quàm mulli. Ergo pro huius portione veſcentiū corpus enutriet.

Pisces optimi

Pisces pessim

DE PISCIBVS MOLLI CARNE PRAEDITIS.

PHilotimus in tertio de alimētis libro, de piſcibus quos græci à molli carne malaco ſarcos nominant, ſic ad verbū ſcripſit: » Gobio, fycides, iuliæ, perca, muræna, turdus, » merula, lacertus, ad hęc aſinus, hamia, hepatus, citharus, » vmbra, atq; vniuerſum eorum genus quæ molli

» carne sunt prædita, facilius q̃ alij pisces cõficiuntur. Dignum ergo admiratione est cur scarum præterierit, qui inter saxatiles pisceis primas tenet, quibus omnibus mollior & friabilior adest caro q̃ reliquis piscibus. Quidam enim in his molli quidem carne constant, sed minime friabili, nempe inserto glutinoso quopiam ac pingui succo. [Alij nihil glutinosum ac pingue habentes] in hoc quidem cum saxatilibus cõueniunt: sed quod ad carius duritiem pertinet, differunt. Huiusmodi sunt omnes propemodum pelagij pisces, nisi qui sint noxijs alimẽtis propriam carnẽ corrumpentes, vt mulli cancellis pasti. Sunt porrò hæc animalcula perexiguis cancris similia, colore flauo. Saxatiles nec ciborum nec locorum varietate capiuntur, nec dulces ingrediuntur aquas: ideoque perpetuò omnes integri & inculpati manent. Asini autem quos Philotimus nominauit, ab alijs dicti aselli, si quidem probo alimento, & puro vtantur mari, cum saxatilibus de carnis bonitate certare queant. At qui corruptis implentur cibis, aut in aquis mistis, ijsque maxime vitiosis diuersantur, carnis quidem mollitiem non abijciunt, verum præter eam pinguitudinem quoque ac lẽtorem acquirunt. Quocirca & minoris in cibo sunt suauitatis, & alimoniã excrementitiam reddunt. De omnibus porrò piscibus id cõmuniter, vt diximus, memoria tenere oportet, pessimos scilicet gigni in fluuiorum

Pisces pessimi

ostijs, quando in eos latrinarum aut culinarum aut balneorum aut vestium ac linteorũ sordes corriuantur, aut siqua sunt in vrbibus alia quæ fluminis alluuio purgari postulant, & potissimum vbi populosa vrbs fuerit. Quin ipsius quoq; murænæ in id genus aquis educatæ caro deterrima inuenitur: & quanuis flumina eam subintrare non constat, aut vsquam in stagnis gigni, summe tamen noxia in huiusmodi fluminũ ostijs, qualis est Tyberis Romam præterfluens, inuenitur. quamobrem omnium ferè marinorum piscium vilissimo venit, ceu alij quoq; pisces qui eodem in flumine nascuntur, quos nonnulli tyberinos appellant, quasi peculiarem sibi speciem habeant, quæ nulli ex marinis similis sit. Sordium porrò ex vrbe confluentium colluuiem perquàm vitiosos pisces efficere vel inde discas, quòd ex eadem specie præstantiores sint qui in eodem flumine antequàm in vrbem perueniat, sunt educati. Quin & alius fluuius Nar appellatus in Tyberim se plus minus trecentis quinquaginta ab vrbe stadijs voluens, eosdem pisces longe quàm Tyberis fert meliores: quãdoquidẽ & ab ipso statim fonte ingens oritur, & purus perpetuò decliui rapidoq; fluxu in ipsum vsque Tyberim procurrit, vt nusquã in stagnũ ne minimũ quidẽ degeneret. Itaq; qui ex lõga ac familiari cõsuetudine vernaculorũ piscium naturam callent, nihil

Murene

Tyberis

illi notis iam dictis ad eos explorãdos egẽt. At quibus nouus aut infrequens est eorum vsus, siue aduenæ siue incolę sint, ijs huiusmodi omnia protinus ab initio erunt inuestiganda prius quàm in se ipsis de cuiusque natura periculum faciant. Quare Philotimum haud oportebat simpliciter de omnibus simul qui molli carne sunt piscibus mentionem facere, neque saxatiles vnà cum alijs indiscriminatim permiscere. Hi nanque perpetuò optimi sunt: quod asellis minime donatum est, nec murænis, vti ne gobionibus quidem. Etenim quidam ex his in fluuijs & stagnis, quidam in mari producantur, alij in salsis vocatis stagnis, aut omnino confusis aquis, vbi ingentis fluminis ostia mari committuntur. Hac ergo ratione particulatim longe lateque eiusdem generis pisces inter se dissident, vt mugilis sanè & murępna. Aselli his quidem minus: veruntamẽ ipsi quoque non mediocriter inter se discrepãt. Cæterum gobij non perinde mollem ac isti & saxatiles pisces carnẽ habent, veluti nec vmbræ, quæ graijs tam scinides quàm scięnæ nuncupantur. De citharis quid Philotimo in mentẽ venerit, vehemẽter demiror. Rombus enim illis persimilis, molliori cõstat carne, quãuis asello longe sit inferior. Et hos igitur, & piscem qui hepatus à græcis vocatur, atque alios quoscunque Philotimus cum saxatilibus & asellis permiscuit, in medio pisciũ duræ carnis ac mollis positos esse sci-

to. Nondum enim durã omnino carnem obtinent, & ab ijs qui eam exacte mollem habent, recedunt: quibus & lingulacã Philotimus annumerare omisit, ceu saxatilibus scarũ: nisi sanè psittæ nomine lingulacam intelligat. Similes enim quodãmodo inter se sunt psitta & lingulaca: non tamẽ eiusdem omnino generis. Hæc nanq; mollior est, & cibo suauior, ac in totum præstantior quàm psitta. Præterea lacerti medij quadãtenus sunt inter pisces molli carne ac dura carne præditos. ¶Veruntamen nullus est dictorum pisciũ qui acetum aut sinapi aut originaũ poscat, veluti pingues, lenti, ac duri. Nonnulli præterea frictis ijs in sartagine vescuntur: alij assant, aut in patinis condiunt, ceu rombum, & citharum. Verum hi cocorum opipari ac prælauti in patinis apparatus, cruditatis in totum causæ sunt. Summopere verò concoctionem iuuat albi iuris confectio, quę in hunc habet modum. Copiosa in æneum vas infusa aqua, olei quod satis sit inijcito, cũ anethi & porri pauxillo. deinde cum hæc ad dimidium cocta fuerint, salis tantum addito, quod totum ius salsum nõ efficiat. Hæc præparatio ijs etiã qui se à morbo recolligunt, peridonea est. Quibus verò inculpata sanitate potiri cõtigit, in sartagine frictos pisceis esse licet, aut etiam in craticula assos. Atq; hi sanè oleum garũq; cum vini momento exposcunt. Frictis plus vini gariq; addere conuenit, minus olei. Si qui verò

A lbj juris preparãd. mod.

craticula

ſunt quibus hoc ſtomachum ſubuertat, paratum habeant acetum modicum in ſe gari piperiſq; recipiẽs. Nam qui his in cibo vtuntur, & rectius concoquunt, & deiectio nihil deterius procedit: cuius potiſſimũ gratia ex vino & garo frictos piſces quidã ſumunt, pleriſq; piper immittentibus, paucis oleũ. Nõnulli autem ex memoratis piſcibus cum frictis puri ſalis callus inſperſus fuerit, & cibo gratiſſimi ſunt, & concoctu meliores: ſtomachoq; vtiliores ita inſtructi, quàm quouis alio modo redduntur. Dictorum porrò omnium piſcium alimonia hominibus otioſis, ſenibus, infirmis, & qui à morbo recreãtur, eſt accommodatiſſima. At exercitijs dediti, robuſtiores expoſtulãt cibos: de quibus ſupra diſſeruimus. Iam porrò ſæpenumero diximus molles & friabiles cibos ſanitati quàm maxime congruere: quippe qui omnium optimos pariant ſuccos. Nullum enim maius aptiuſq; ad tuendam ſanitatẽ ſuccorum probitate adminiculum inueniri poſſit.

DE PISCIBVS DVRAE CARNIS.

DE his quoq; in ſecundo de alimẽtis libro
» ad verbum ſic ſcripſit Philotimus: Dra-
» cones, cuculi, muſteli, ſcorpij, phagri, ad
» hæc trachuri, & mulli: ac rurſum orphi,
» glauci, ſcari, canes, cõgri, hamiæ, libellæ, omneſq; du-

» ra carne præditi difficulter conficiuntur, & crassos
» salsosq; humores remittunt. Hæc sanè sunt Philotimi verba. Nos vero singula quæ in his recensentur, ab ipso initio diligenter expendamus. Ergo dracones quidem ac cuculos quiuis etiam assumentium duræ carnis pisces esse palàm sit sensurus. Mustelorum verò non vna est species. Nam galaxius à Romanis vocatus piscis, qui in summo apud eos pretio habetur, mustelini generis est: qui in græco mari nunquam nasci visus est. Ideoque Philotimo ipsum incognitum fuisse apparet. In græcis porrò exemplaribus dupliciter musteli nomen scriptum inuenitur, modo galëus, per tres syllabas: modo galeonymus, per quinque. Et liquet sanè celebrem illum apud Romanos galaxium in eorum numero qui molli carne constant, habendum esse. Reliqui musteli dura magis carne præditi sunt. Deinceps autem scorpium, trachurum, mullum, orphum, glaucum, inter duræ carnis pisces Philotimus rectè connumerat. At simul cum illis scarum perperam recensuit, cum hic inter saxatiles ponendus sit. Post hæc canem adscribit, qui cetacei potius est generis, dura atque excrementitia carne. Quapropter in partes sectus, ac salitus, ferè non nisi vulgarium hominum est cibus. Ingrati enim saporis est, & sordidus, ac mucosus. Ideoque cum sinapi & oxelæo atq; id genus acribus condimentis

Galaxius pisc[is]

ſumitur. Ex hoc itē genere ſunt balenæ, delphines, phocæ. Ad quos proxime ingentes accedunt thūni: quāquam non eiuſdem in cibo voluptatis. Sūt enim inſuaues hi, maximeq; recentes. nam ſalſi ſapidiores euadunt. Thūnorum caro qui & ætate & corporis mole minores ſunt, non perinde dura eſt, eoq; hi cōmodius quoq; perficiūtur, hiſque magis pelamides, quæ ſale conditæ vix laudatiſſimis ſalſamētis cedūt. Plurimæ hæ ex Ponto aduehuntur, ſardicis duntaxat inferiores. Hæc nanq; ſalſamēta in ſummo pretio haud immerito habētur, quoniam carne & molliuſcula ſunt, & mirifice guſtum delectant. Vocātur autē paſſim vſitato nomine huiuſcemodi ſalſamenta, ſardica. Poſt ſardas ac pelamides myli ex Ponto aduecti præcipue commendantur. Proxima laus eſt coracinorū. Hęc itaq; extra rem obiterq; de ſalitis piſcibus ſint dicta. Libellas porrò haud perperam Philotimus inter piſces duræ carnis cōmemorauit: verū vnà earum quoq; inſuauitatis mentionē facere oportebat, ceu aliorum quoq; piſciū quos omnino prætermiſit. Cōgrum vero, pagrum, hamiam, & aquilam recte duram carnem habentibus annumerauit. Suntq; alij quidam, vt ipſe inquit, duræ carnis piſces, quorum nomina dicere ſuperſedit, quoniā non in frequenti hominum vſu habentur. Quare ſatius eſt nos quoque omiſſis nominibus ipſorum virtutes contemplari. Haud ergo male cenſuit Philoti-

mus duræ carnis pisces difficilius quàm mollis confici. Siquidem tum concoctio quæ in vẽtriculo administratur, tum assimilatio quæ in qualibet corporis fit particula, in mollibus leuius succedit, contrà in duris ægrius. Illæ nanque functiones citra alterationem non perficiuntur. Quo autem quidque mollius, eo promptius alteratur: quãdoquidem ad patiẽdum est accommodatius. Nihil vero aliud est alteratio, quàm rerum alterascentium affectio. Proinde vere dictũ est pisces duræ carnis difficulter peragi: vereq; & illud, quòd crassum succum gignant. Durior nanq; cibus crassioris itidem est substantiæ, ceu mollior tenuioris. An autem salsum quoq; succum dura cibaria procreent, deinceps erit consyderandum. Quippe Philotimus, sicut & eius præceptor Praxagoras, salsum succũ ex ijs quæ supra modum excalfaciunt, generari tradit. Mihi vero non simpliciter, sed distinctius cautiusq; id pronunciandum videtur. Quoniam vero quæstio hęc ad omnia dura cibaria communiter pertinet, proprio illam capite seorsum deinceps discutiemus.

AN DVRA OMNIA PER DECOCTIONEM SALSOS SVCCOS GIGNANT.


On solum in piscibus duræ carnis, sed in quibusuis quoq; duris edulijs Praxagoras ac Philotimus salsum humorẽ ex amplio-

re decoctione gigni arbitrãtur. Neq; vero hunc salsum modò appellãt, sed etiam nitrosum. Enimuero ego in permultis, aut si vis etiã in omnibus vsuuenire id video, quanto videlicet diutius vnũquodq; elixatur, tanto eius decoctum salsius euadere: tandem verò aliquãdo & amarum, vt ipsis placet. solidum autem corpus in aqua elixatũ, qualitates quas initio habuit, exuere, ita vt tandem sequale & aquosum reddatur citra vllum salsitatis, amaritudinis, acrimoniæ, aut constrictionis intellectum. Clarius porrò huiusce rei veritatẽ cernes, si quidpiã, quodcunq; videatur, in alterã aquã translatũ, secundo decoxeris. Inuenies nãq; id quod decoquitur, propriã amittere qualitatem, aquamq; ipsam eam in se recipere. Quam ob rem lupinum, quod inter cereales censetur cibos, aquam amaritudine inficit: quandoquidem & ipsum congenitam in se amaram qualitatem continet. Sic & eruum, absinthium, abrotonum, polium, & alia quæcũq; amari sunt gustus. At solidum corpus quod decoquitur, minus amarum apparet. Quod si in alteram trãsferens aquam, rursus ipsum decoxeris vti modo retuli, magis etiam ac magis amarorem abijcere deprehendes. Tertio vero quarto ve translatum, longe item magis quàm prius spoliabitur, adeo vt tandẽ omni prorsus amaritudine sit cariturum. Ad eundem modum quæcunq; acria sunt, vt allium, cepa, porrum, aquam in

qua bullierunt, manifeste acrem reddũt: at propriũ illorum corpus minus acre efficitur. Iterum vero atque iterum in aliam aquam transmissa, omni prorsus acrimonia priuantur. Quinetiam mala acerba, mespila, & pira syluestria quanto magis coquas, tãto efficias dulciora, ipsum vero decoctum acerbius. Cæterum si soli per se decoquantur succi, primum ipsi salsiores, postea amari etiam fient. Quam ob rẽ illa Praxagoræ ac Philotimi opinio nequaquã reijcienda erit, si de succis duntaxat intelligatur. Nam de solidis corporibus contra est existimandum. Etenim si, vt paulo ante diximus, ex prima aqua in secundam ipsa trãsferas, mox rursus in tertiam, aut etiam quartam: cõperies prorsus priorẽ saporẽ deponere, vt gustantibus sequalia seu insipida aqueaq; sint apparitura. Quod si aquam non mutes: primo decoctũ necessario salsius apprebit, postea vero amarius. Verũ ius ipsum in primis Praxagoræ, erroris occasionem dedisse videtur, vt quod coctionis tempore salsius reddatur: qui hoc nõ intellexit, si sal aut garum in principio conditurae in aquam inijciatur, necessario procedente coctione liquamen salsius euasurum, ceu etiam si nulla alia re immissa minimum salis puræ ac dulci aquę cõmisceas. Nam ea quoq; feruefacta salsior reddetur. Quid vero hoc miramur: cum optima aqua longius decocta salsam & ipsa qualitatem tempore accipiat?

optima aqua p[er] decoctionem salsidine acquirit

DE ANIMALIBVS TESTATIS.



Voniam quidem id quo totum animalis cuiuſqꝫ corpus ceu adnato quopiã veſtimento tegitur, cutis appellatur, eiqꝫ buccinorũ, purpuræ, oſtreorũ, hiatulę, & quęcũqꝫ huiuſmodi ſunt, tegumentum proportione reſpõdet: idcirco hæc animalia oſtracoderma à gręcis ſunt appellata. Nam teſtæ omnino aut lapidi ſimile eſt operimentũ illud quo foris obducũtur. Omnibus porrò illis cõmune eſt vt ſalſum in carne ſuccũ contineant, aluum ducẽtem. quod ſeorſum vnicuiqꝫ magis minuſve ineſt pro qualitatis ac quantitatis modo. Siquidem oſtrea inter alia teſtacea molliſſima conſtant carne. At paruæ chamulæ, vertibula, ſolenes, purpuræ, buccina, omniaque huiuſmodi dura carne compacta ſunt. Non ergo abs re oſtreæ aluum ſubducunt efficacius, noſtrum autem corpus imbecillius nutriunt. Dura vero difficilius quidem concoquuntur, ſed firmioris ſunt nutrimenti. Atqꝫ hæc ſanè omnia elixantur: ſolas oſtreas citra coctuꝫram eſſe licet. Sunt qui in ſartagine frigant. Quemadmodum autem in teſtatis animalibus, [quæ dura ſunt] difficilem concoctu carnem obtinent, ita etiã corruptu minime facilem. Qua de re cõſultò ijs ſæpenumero ea exhibemus, quibus cibi in ventriculo corrumpuntur, ſiue ob prauos ſuccos ex iecore in eũ confluentes, ſiue ipſius tunicis adhęreſcentes. Ha-



bent autẽ omnia, vti diximus, salsum in se succum ventri mouendo idoneum: sed minus quæ dura carne sunt, quàm ostrea: ideóque cibum corrumpentibus ea offerimus, bis aut ter in laudatissima aqua elixantes: nempe cum prior iam salsa apparuerit, in aliam puram trãsferentes. Cæterum ex his crudus appellatus succus maiorem in modum generatur, vt ex ijs quæ molli sunt carne, pituita. Quẽadmodum igitur illorum salso succo spoliatorum caro vt corruptu quidem difficilis, ita aluo sistendæ idonea euasit: sic & liquamen iporum si sale aut garo cõditum (quod in hiatulis consuetum est fieri) bibatur, ventrem abunde subducet, sed nullam corpori alimoniam est exhibiturum.

DE CRVSTATIS.



Staci, paguri, cancri, locustæ, carides, gammari, ac id genus alia tenui testa concluduntur, duritieq; testaceis similia sunt: sed minus quàm illa salsi humoris continent: quãquam illius non exiguam habent portionem. Dura in totum carne constant: ideoque & concoctu pertinacia sunt, & firmi alimenti, in dulci videlicet aqua prædecocta. Aluum quoq; horum caro, ceu ostreorum, continet, posteaquam in aqua salsuginem abiecerit, & quo præcepimus modo fuerit discocta. Proinde & hæc corruptioni nõ secus ac testacea duræ carnis, repugnant.

Cancri

DE MOLLIBVS.

MOllia vocantur quæ neq; squammas neque asperam aut testaceam habent cutem, sed mollem, instar humanæ: cuius generis sunt polypi, sepiæ, lolligines, quę que his sunt consimilia. Hæc ergo quoniam neque squãmeum neq; asperum neque testaceum tegmen gerunt, mollia tangenti apparent. Attamen duræ carnis sunt, & difficilis concoctionis, exiguum in se salsum succum continentia. Si vero concoquantur, alimentum non contẽnendum corpori exhibebũt. Cæterum hæc quoq; crudi humoris copiã gignunt.

DE CARTILAGINEIS.

ASpera, atque noctu splendicans horum animalium est cutis: ideóq; nonnulli selachia græcis nominata esse autumant, ἀπὸ τοῦ σέλας ἔχειν, hoc est quia splendorem edant. Molli intus carne cõstant torpedo & pastinaca, ceu vtiq; & suaui, & mediocriter per vẽtrem subeunte, nec concoctu difficili. Nutriũt item non in postremis, ceu alia quoque omnia quæ carne molli prædita sunt. Cunctis porrò id commune est, vt mediæ partes illis quæ proxime pertinent ad caudam, carnosiores existant. id quod in torpedine præcipue est cernere. Huius nanq; animalis medium instar cartilaginis flaccidum tenerúmque apparet. Raia autem, leuiraia, squatina, omniáque huiusmodi du-

Torpedo

riora ſunt, & concoctu pertinaciora, cibiq; valentioris quàm torpedo aut paſtinaca.

DE CETACEIS ANIMALIBVS.

DIximus iam ante de cetaceis ex mari animalibus: in quo numero phocæ, balenæ, delphines, libellæque habentur, ac grandiores thynni: ad hæc canes, quęque his ſimilia ſunt: de quibus nũc breuiter dixerim omnia ea duram, praui ſucci, & excrementitiam carnem habere. Quapropter ſale macerata vt plurimum eduntur, quò tenuior ſit alimonia ex ijs per corpus digerenda, eòque concoctioni & in ſanguinem permutationi accommodatior. Nam recẽs horum caro ni probe concoquatur, crudorum ſuccorum copiam in venis ſuggerit. Canes piſces

DE MARINIS ECHINIS.

EX mulſo & garo eduntur hi alui ſubducendæ gratia. Parantur & in patinis, ouis, pipere melléque adiectis. Imbecillis ſunt alimẽti, in eorum quę humores extenuant ac incraſſant, medio conſtituti.

DE MELLE.

ALimentorum materia hactenus tradita, duobus in vniuerſum generibus continetur: quorum vno plantas, altero animantes ſumus complexi. Ab vtroq; verò mellis ſeparata eſt natura. Fit enim in plantarum folijs: neq; ſuc-

cus earũ, neq; fructus, neque pars vllo pacto dici potest, sed eiusdẽ cũ rore generis est: non ita tamẽ assiduo nec copiose prouenit. Memini aliquando in æstate super arborum hærbarũq; folia mellis q̃ plurimum repertum fuisse, vt gaudio exultãtes rustici cantarent, Iuppiter melle pluit. Præcesserat autem nox, vt per æstatẽ, satis frigida (nam tum anni æstiuum tẽpus erat) pridieq; calida & sicca fuerat aëris cõstitutio. Quam ob rem peritis naturæ interpretibus halitus è terra atq; aquis prodeuntes, solis calore exacte attenuati ac cocti, à frigore secutæ noctis in vnum coacti ac densati fuisse videbãtur. Sed apud nos raro id accidit, in monte autem Libano quotannis persæpe, adeò vt expansis super terram velleribus mel à concussis arboribus decidens excipientes, ollas ac fictilia plena referant: vocantque id roscidum mel, aut aërium. Proinde liquet materiã ex qua mel generatur, rori cõgenerem esse. Videtur autem & ex plantis in quarum folijs mel colligitur, boni malive quidpiã posse acquirere. Ideoque laudatissimũ in locis thymo alijsq; hærbis sicci tẽperamenti prædẽse consitis inuenitur: quia tenuioribus partibus constet mel in huiusmodi plãtis collectũ. Quapropter in bilẽ quoq; facilè in calidis corporibus id vertitur. Frigidis vero, siue per ætatem, siue morbũ, siue naturã ita se habeãt, accõmodatissimũ est: ideoq; in sanguinẽ mutatũ, nutrire ipsa potest.

Cõtrà in calidis prius quàm in ſanguinem vertatur, ad bilis naturam tranſit. Quoniam autem tenuium partium eſt, neceſſario etiam acre ſentitur: ideóque aluum ad excretionem proritat. Verũ ad diſtributionem & concoctionem ablata acrimonia conuenientiſſimum efficitur: quæ optime auferetur, ſi primum multum illi aquæ admiſceas, ac deinde tantiſper coquas, dũ ſpumare ceſſet. oportet autem ſpumam aſſiduò mox q̃ emerſerit, detergere. Nam hac parandi ratione acrimonia ſpoliatum, neq; amplius aluum ad excretionem impellens, haud ſegniter in corpus digeritur. Melicratum vero pauliſper aut nihil omnino coctum, ad deſcenſum properat antequàm cõcoqui, & in corpus diſtribui, & nutrire hoc poſſit. Præterea in eo differunt, ꝙ mel nõ plene coctum, ventrem ac inteſtina inflationibus impleat: contrà quod in decoctione ſpumam omnem abiecit, flatus expers ſit, ac vrinam moueat. Si autem citra aquę admiſtionem mel purum per ſe quis delingat, nutriet quidem infirmius, ſed alui excrementa promptius deijciet. Largius vero ſumptum, os ventriculi ad vomitum concitare ſolet. At ſine aqua decoctum, nec ſimiliter vomitionem mouet, neque aluum ſubducit: verum in corpus aptius diffunditur, & magis nutrit: vrinam tamen ſegnius eo quod cum aqua coctum eſt, ciet. quanquam ne tum quidem cum nutrit, memoratu dignam alimoniã cor-

Modus remouendi acrimoniam

pori exhibet, adeò vt non defuerint qui nihil prorſus alere aſſererent. quos abunde confutauimus in tertio de victus ratione in morbis acutis, qui Hippocratis eſt liber, à nonnullis quidem cõtra Cnidias ſententias inſcriptus, ab alijs de ptiſana: vtriſque in hoc delinquentibus: vti in commentarijs in eum librum ſcriptis oſtendimus. In præſentia quæ hactenus de melle recẽſuimus, dixiſſe ſatis fuerit, niſi quis ea in ſumma cupiat audire. Senibus ergo, ac in vniuerſum frigidi temperamenti corporibus mel perutile eſt. In vigenti autem ætate & calida temperie in bilem peruertitur. Ineſt præterea ipſi aliquantula alendi corporis facultas, niſi in bilem tranſmutari anteuertat. quippe ſi hoc fiat, nihil prſus nutriet. Clarum autem eſt quòd pallidam & flauam bilem intelligamus ex eo gigni, non atram. Identidẽ enim multis in locis diximus, medicis ex more eſſe, ſimpliciter hanc citra coloris adiectionem nominare, ceu reliquas cum coloris ſui nota. Nullam porrò ex his omnibus, porracea excepta, niſi corpore admodum ægrotante, excerni videmus. Flaua verò pallida & porracea valentibus etiam nobis euomuntur ſæpenumero, ac deijciuntur.

Mel quibus cõueniat

DE VINO.

Inum,omnium confeſſione ex eorum numero eſt,quæ noſtrum corpus alunt.ſi autem quicquid alit, alimētū eſſe fateamur: vinum item in alimentorum cenſu erit ponendum. Nonnulli tamen medici alimentum id appellandū eſſe negant. Nam alimentum,quod & cibū & edulium & eſcā vocamus,potus ſeu potionis contrariū eſſe dicūt:eaq́ꝫ de cauſa vinū alimētū vocari nolunt: quanquā alere ipſum nō diffiteātur:quod vnum ſané in pręſentia requirimus. Ac ſi quidem aliæ materiæ inuenirentur quæ tametſi nutrirent, non tamen recte alimenta eſſent appellandæ, [haud ſané eas ſimul omnes vno ſeorſum volumine perſtringere grauaremur. Quoniam vero ſolum vinum huiuſmodi habetur,] permittent nobis tractationi huic de alimentis breuem de vino ſermonem adiungere. Quas nanque vires Hippocrates in libro de victus ratione in morbis acutis,enumerat, verius medicamentis quàm cibis adſcribas. Illas ergo & in eiuſdē libri commentarijs, & in medendi methodo, ac ſanitatis tuendæ libris enarrauimus. In pręſentia vero differentias quæ penes alendi rationē verſantur, ſumus tradituri, hinc ſūpto initio:Ergo īter omnia vina,rubra craſſaq́ꝫ ſāguini generādo accōmodatiſſima ſunt,vt quę minimo negotio in eius naturā trāſeant. mox nigra craſſáque cum quadam dulcedine:

Vinu jn censu alimētor. pon

deinde quæ colore rubent, quæq; nigra ſunt, ac craſſa conſiſtentia, cumq; hoc adſtringentia. His minus alũt cãdida ſimul craſſaq; & acerba. Minime omniũ alunt candida, & tenuia, aquis, hydromeliti accommodatis ferè ſimilia. Itaque craſſa magis quàm tenuia alendo eſſe, argumento eſt vtriuſque natura, & experientia id ipſum comprobat. In ventriculo dulcia magis quàm auſtera concoquuntur, & in corpus digerũtur, vtpote calidiora. Vina admodũ craſſa tardius quidem perficiuntur, ac diſtribuuntur: ſed ſi in ventrem adeo robuſtum incidant vt confici recte ab eo poſſint, valẽtem alimoniam corpori exhibebũt. Conſtat autem iſta vt alendo corpori aptiora ſunt, ita ad vrinam ciendam minus valere.

DE SALE ASSERVATIS PISCIBVS.

DE piſcibus ſale aſſeruatis, medijſq; eduлijs ſub finem operis ſcribere diſtulimus. Ne igitur hæc ſaltem deſiderẽtur, opportunum iam fuerit vtrorumq; vires recẽſere. Animalium corpora quæ excrementitia carne conſtant, ſalituræ ſunt peridonea. Excrementitiam autem vocamus, vt ſuperioribus locis, quæ pituitoſam humiditatem in ſe reſperſam continet. Quanto autem ea copioſior aut craſſior fuerit, tanto caro ad ſaliendum erit accommodatior. Quæ vero admodũ mollem, aut valde ſiccum, & minime excre-

mentosum corporis habitum gerunt, saliturę non sunt accommoda. Salis nãque facultas, vti in opere de simplicibus medicamentis demonstrauimus, cõposita est, nimirum simul discutiens incidénsque coporis cui applicatur, superfluas humiditates, & corpus ipsum in se colligens ac cogens: cũ nitri spuma & laxum aphonitrum incidere quidem & discutere possint, cogere & in vnũ stringere non possint. Quæcunq; igitur siccæ naturę sunt corpora, salis cõspersu exarefacta, cibo inidonea fiunt. Et quidam sane leporem sale tẽtans seruare, mustelis assiccatis similem reddidit. Obesorum vero suum in florenti ætate carnes salsuræ appositę sunt, ab vtriusq; ætatis incommodis liberæ, annosorum videlicet siccitate, & nouellorum porcellorũ nimia humiditate. Quẽadmodum enim sicca corpora salita corij duritiem acquirunt: sic contrà, supra modũ humida diffluunt, & salis vi contabescunt. Hanc ob causam nec pisces mollis carnis, & excrementis vacui, vt saxatiles, & puri maris aselli, ad salituram sunt accommodi. Coracini autem, pelamides, myli, sardæ, & sardenæ, quæque sexitana vocant salsamenta, sale aptissime asseruantur. Cetacea insuper ex mari animalia si sale macerentur, meliora euadũt: quoniam & ipsa excrementosam possident carnem. Mulli, quia duri sunt, sineq; excrementis, haud commode saliuntur. Ex his perspicuum est, quæcunq; dura, neruosa, mẽ-

Facultas salis

Nota de lepore in sale cõseruato

Sarde

Sardene

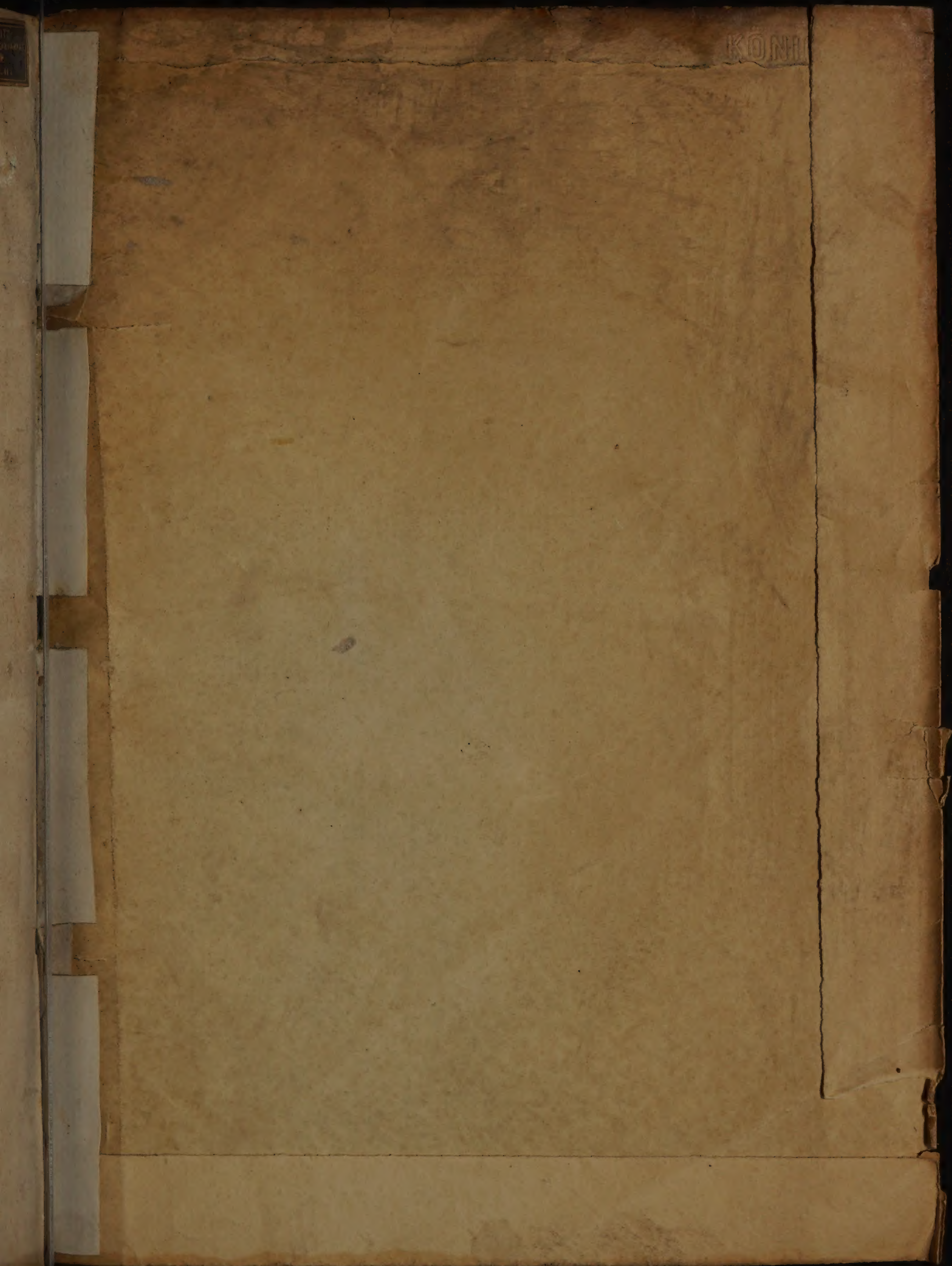
branæq; aut corio ſimilia ex ſalſura euadũt, cõcoctu magnopere pertinacia eſſe. Cõtrà quæ ſecus habẽt, & ipſa tenuia efficiuntur, & in cibo ſumpta craſſos ac glutinoſos ſuccos extenuant. Optima omnium, quæ quidem mihi experiẽtia cognoſcere licuit, ſunt quæ à veteribus medicis ſardica ſalſamenta nuncupantur, hodie ſardas vocãt: & qui ex Põto aduehũtur myli. Proximus honos pelamidibus debetur, & ijs quæ ſexitana appellantur.

DE MEDIIS EDVLIIS.

IN vnaquaq; differentia quam alimẽtis ineſſe diximus, media qnædã conſtitutio inuenitur. Etenim inter ea quæ molli ſunt carne, & ea quæ dura, mediũ quiddã reperias, quod nec molli nec dura ſit carne, ſimiliter inter extenuãtia & incraſſantia, calfacientia & refrigerantia, ſiccãtia & humectantia. Ac animalibus quidem naturalem ſeruantibus temperiẽ, ſimilia ſuis naturis cibaria ſumere expedit. Contrà quæ prauam temperiẽ aut ab initio ſortita ſunt, aut poſt acquiſiuerunt: nõ ſimilium cibatu, ſed contrariorũ ſunt ſuſtinenda. Quidquid enim natura ſua ſanũ & integrũ eſt, per ſimilium oblationem conſeruatur: quidquid vitiatum aut corruptum, per contraria ad propriam temperiem debet reduci. Itaque ſingulę animalium ſpecies ſuum ſibi proprium ac peculiare mediũ habe-

bunt, ceu homo vtique tale, & canis tale. Sic & in omnibus alijs habet. Atque particulatim in hominum natura aliud huic ætati, aliud alij medium erit. Similiter vitę quoque instituta, seu exercitia, consuetudo, & regiones, in quibus à multo tēpore quisq; versatus est, erunt perpendenda.

FINIS.


KÖNI